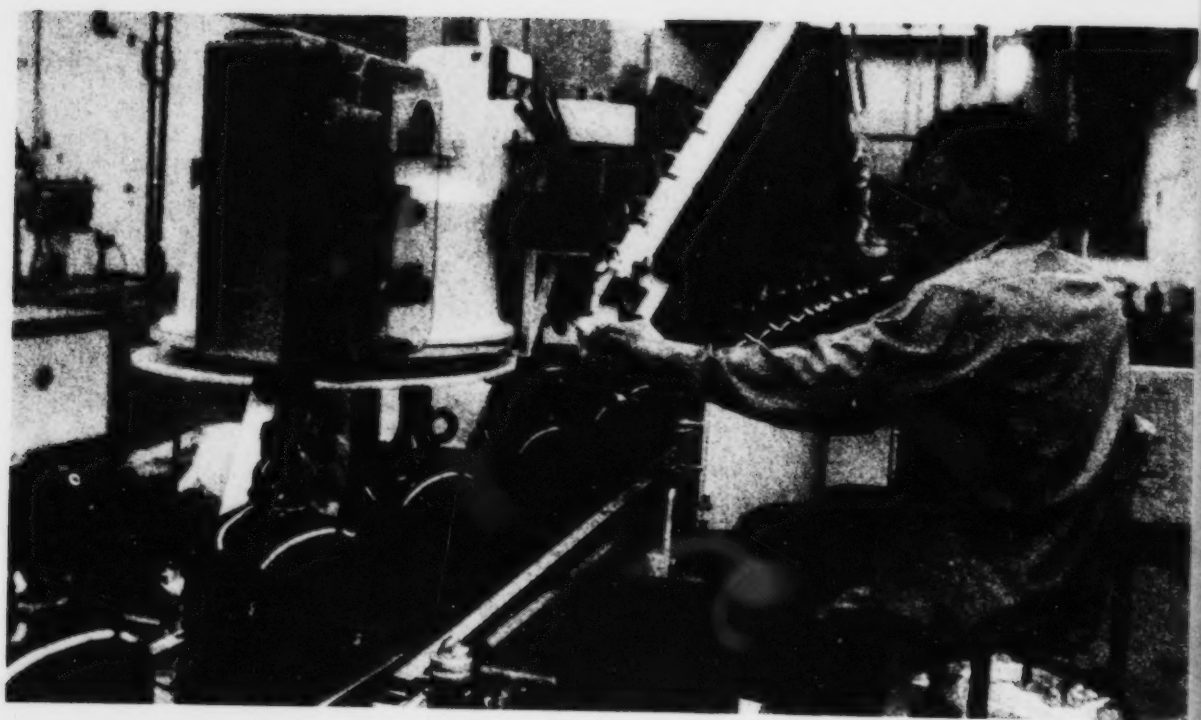
Aliments et boissons au Québec

Monographie sectorielle



CSST

Commission
de la santé
et de la sécurité
du travail

ALIMENTS ET BOISSONS AU QUÉBEC

ALIMENTS ET BOISSONS AU QUÉBEC

Monographie sectorielle

Février 1985

Sous la direction de: Carmen Sabag-Vaillancourt
Vice-présidence à la prévention-inspection

Réalisation: Direction des communications

Dépôt légal

Bibliothèque nationale du Québec

Dépôt légal - 3e trimestre 1985

ISBN 2-550-11708-5

REMERCIEMENTS

Aliments et boissons au Québec est l'oeuvre de nombreux collaborateurs. La responsable de ce projet désire remercier d'abord tous les professionnels de la Commission de la santé et de la sécurité du travail qui ont participé à l'élaboration de cette monographie, et sans qui elle n'aurait pu voir le jour.

Nous exprimons aussi nos remerciements à l'équipe de professionnels de l'Institut de recherche en santé et en sécurité du travail à qui nous sommes redevables du chapitre 9: Les efforts de recherche.

Nous tenons à remercier spécialement M. George Niosi, professeur de sociologie économique à l'Université du Québec à Montréal, qui a dirigé l'équipe de recherche responsable de l'élaboration des trois premiers chapitres.

Envers le personnel de secrétariat, en particulier Mme Johanne Dubuc, et envers le personnel du Centre de documentation de la CSST, nous avons une dette de gratitude toute spéciale pour leur infatigable soutien durant les longs mois qu'a demandés la préparation de cet ouvrage.

Nous exprimons aussi toute notre gratitude au comité de coordination technique, dirigé par M. Jean-Louis Bertrand, vice-président à la prévention-inspection de la CSST, dont l'appui constant nous a été d'un précieux secours tout au long de ce projet.

Enfin, nous remercions toutes les personnes qui ont participé de près ou de loin à la préparation ou à l'amélioration de cette monographie, particulièrement les membres du comité de lecture interne, les départements de santé communautaire, les associations syndicales et les associations patronales consultées ainsi que la Direction des communications de la CSST.

Carmen Sabag-Vaillancourt

AVANT-PROPOS

L'élimination à la source même des dangers pour la santé, la sécurité et l'intégrité physique des travailleurs constitue l'objectif fondamental de la Loi sur la santé et la sécurité du travail. Il serait toutefois difficile, voire impossible, d'atteindre cet objectif sans la connaissance préalable des dangers spécifiques et des méthodes de lutte existantes. Par contre, la notion de prévention étant relativement nouvelle, il existe peu d'ouvrages de référence sur le sujet et la cueillette de telles données ne se fait pas toujours aisément. C'est pourquoi la Commission de la santé et de la sécurité du travail s'est donné pour tâche de rassembler et de diffuser, sous forme de monographie sectorielle, toutes les données pertinentes à un même secteur d'activité économique et reliées aux préoccupations de santé et de sécurité du travail.

Aliments et boissons au Québec s'inscrit dans la troisième série de monographies sectorielles élaborées par la CSST. Alors que la première série, publiée en 1982, touchait les secteurs d'activité économique du groupe I, et que la dernière série, publiée en 1983, touchait les secteurs d'activité économique du groupe II, la présente série s'attache aux secteurs d'activité du groupe III déclarés prioritaires par la Commission en 1984.

La présente monographie est le fruit de recherches, menées par diverses équipes de travail, à partir desquelles nous avons tenté de

brosser le portrait le plus complet possible du secteur aliments et boissons au Québec. C'est ainsi qu'on y présente dans les quatre premiers chapitres les principaux aspects socio-économiques du secteur; qu'on y décrit, aux chapitres 5 et 6, les lésions professionnelles de même que les risques pour la santé et la sécurité spécifiques au secteur; qu'on y expose, aux chapitres 7 et 8, les principales mesures de prévention ainsi que les divers programmes offerts en santé et en sécurité du travail. Le chapitre 9 aborde pour sa part les projets de recherche liés aux domaines d'activité du secteur, alors que le chapitre 10 présente la législation en vigueur au Québec en matière de santé et de sécurité du travail.

Nous attirons l'attention du lecteur sur le fait que les données statistiques recueillies lors de cette étude proviennent de différentes sources, dont Statistique Canada, le Bureau de la statistique du Québec et la Commission de la santé et de la sécurité du travail. Ces organismes n'utilisant pas le même système de classification, les tableaux des chapitres 1, 2, 3 et 5 présentent des écarts en ce qui a trait au nombre de travailleurs et au nombre d'établissements. Toutefois, en raison de l'intérêt qu'elles offrent, nous avons choisi de faire bénéficier le lecteur de toutes les données disponibles.

Carmen Sabag-Vaillancourt

TABLE DES MATIÈRES

	PAGE
PREMIÈRE PARTIE: CARACTÉRISTIQUES SOCIO-ÉCONOMIQUES	1
Chapitre 1 : Évolution du secteur des aliments et boissons au Québec	5
LE SECTEUR DES ALIMENTS ET BOISSONS AU QUÉBEC	7
. Nature du secteur	7
. Origine et évolution	10
Industrie de l'abattage et du conditionnement de la viande	19
Industrie de la transformation du poisson	22
Industrie de la préparation des fruits et légumes	27
Industrie des produits laitiers	29
Industrie des aliments surgelés	31
Industrie de la farine et des céréales de table préparées	31
Industrie des aliments pour animaux	32
Industrie des produits de la boulangerie et de la pâtisserie	34
Industrie du sucre et de la confiserie	36
Industrie des boissons gazeuses	37
Industrie des alcools destinés à la consommation	38
Industrie de la bière	39
Industrie du vin et du cidre	41
. Situation actuelle	42
Chapitre 2 : Les établissements du secteur aliments et boissons	45
LES ÉTABLISSEMENTS	47
. Taille des établissements	47
. Organisation du travail	52

PAGE

Chapitre 3 : La main-d'oeuvre du secteur aliments et boissons 55

LA MAIN-D'OEUVRE DU SECTEUR ALIMENTS ET BOISSONS 57

- Volume et caractéristiques de l'emploi 57
- Répartition de la main-d'oeuvre 58
- Rémunération de la main-d'oeuvre 61

LES DIX DERNIÈRES ANNÉES 61

- Emploi 61
- Rémunération 63
- Valeur ajoutée 68
- Les régions 72

CONCLUSION 72

NOTES ET DÉFINITIONS 74

BIBLIOGRAPHIE RELATIVE AUX CHAPITRES 1, 2 ET 3 76

Chapitre 4 : Les intervenants sociaux 79

LES ASSOCIATIONS SYNDICALES 82

- Fédération du commerce (CSN) 84
- Union internationale des travailleurs unis de l'alimentation et du commerce - TUAC (FTQ/CTC) 85
- Syndicat international des travailleurs de la boulangerie, confiserie et du tabac (FTQ/CTC) 86
- Fraternité internationale d'Amérique des camionneurs, chauffeurs, préposés d'entrepôt et aides - Teamsters 87
- Syndicats non fédérés (CSD) 88
- Syndicats indépendants locaux 89
- Métallurgistes unis d'Amérique 90
- Union canadienne des travailleurs unis des brasseries, farine, céréales, liqueurs douces et distilleries (FTQ/CTC) 91
- Union internationale des distilleurs d'Amérique (FTQ/CTC) 91
- Associations syndicales diverses 92
- Effectif syndical du secteur 92

LES ASSOCIATIONS PATRONALES 98

- Conseil de l'alimentation du Québec 101
- Conseil des viandes du Canada (secteur Québec) 101
- Association des abattoirs avicoles du Québec inc. 102

PAGE

. Association québécoise de l'industrie de la pêche 102
. Conseil de l'industrie laitière du Québec inc. 103
. Conseil de la coopération laitière 104
. Association des embouteilleurs de boissons gazeuses du Québec inc. 104
. Association des distillateurs du Québec 105
. Association des brasseurs du Québec 105
. Association professionnelle des meuniers du Québec 105
. Conseil de la boulangerie du Québec 105
. Association des manufacturiers de produits alimentaires du Québec 106
. Société de promotion de l'industrie vinicole (Soprovin) 106

ANALYSE DU CONTENU DES CONVENTIONS COLLECTIVES 107

AUTRES INTERVENANTS 112

. Commission de la santé et de la sécurité du travail (CSST) 113
. Départements de santé communautaire (CH-DSC) 116
. Institut de recherche en santé et en sécurité du travail (IRSST) 118
. Association paritaire de prévention en santé et sécurité du travail du Québec (APPSST) 121
. Centre patronal de santé et de sécurité du travail du Québec 122

BIBLIOGRAPHIE 124

DEUXIÈME PARTIE: LES RISQUES POUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ 127

Chapitre 5 : Les lésions professionnelles et leurs coûts 131

INTRODUCTION 133

CORRESPONDANCE ENTRE LA CLASSIFICATION DES ACTIVITÉS ÉCONOMIQUES DU QUÉBEC ET LES UNITÉS CSST 135

LISTE DES UNITÉS DU SECTEUR INDUSTRIE DES ALIMENTS ET BOISSONS ET DE LEUR ABRÉVIATION 139

. Importance relative des unités du secteur 142
. Les lésions professionnelles selon la catégorie et l'unité 144
. Les accidents compensables 150
. Les cas d'incapacité permanente 152
. Les maladies professionnelles 152
. Les indicateurs des lésions professionnelles 156

PAGE

. Le coût des lésions 159
. Les retraits préventifs de la travailleuse enceinte ou qui allaite 159

CONCLUSION 163

NOTE 164

ANNEXE A: DÉFINITION DES TERMES UTILISÉS 166

Chapitre 6 : Les risques associés au secteur 171

VUE D'ENSEMBLE DES PRINCIPAUX PROCÉDÉS INDUSTRIELS ET DES RISQUES QUI Y SONT ASSOCIÉS 173

. Procédés industriels 173
Manutention et entreposage 175
Extraction 175
Traitement 176
Conservation 176
. Risques pour la santé et la sécurité des travailleurs 177
Sécurité 177
Santé 178

DESCRIPTION DES PRINCIPAUX PROCÉDÉS INDUSTRIELS ET DES RISQUES PAR SOUS-SECTEUR 178

. Industrie de l'abattage et du conditionnement de la viande 178
Procédés industriels 178
Risques associés 183
. Industrie de la transformation du poisson 186
Procédés industriels 186
Risques associés 189
. Industrie de la préparation des fruits et légumes 190
Procédés industriels 190
Risques associés 191
. Industrie des produits laitiers 192
Procédés industriels 192
Risques associés 198
. Industrie de la farine et des céréales de table préparées 199
Procédés industriels 199
Risques associés 200
. Industrie des produits de la boulangerie et de la pâtisserie 201
Procédés industriels 201
Risques associés 203
. Industrie du sucre et de la confiserie 204
Procédés industriels 204
Risques associés 205

PAGE

. Industrie des boissons gazeuses 208
Procédés industriels 208
Risques associés 209
. Industrie de la bière 210
Procédés industriels 210
Risques associés 215
. Industrie du vin et du cidre 216
Procédés industriels 216
Risques associés 217
. Distilleries 218
Procédés industriels 218
Risques associés 218

BIBLIOGRAPHIE 221

TROISIÈME PARTIE: L'ORGANISATION DE LA PRÉVENTION EN SANTÉ ET EN SÉCURITÉ 227

Chapitre 7 : Les principales mesures de prévention dans le milieu de travail 231

MESURES GÉNÉRALES DE PRÉVENTION 233

. Bruit 233
. Renouvellement de l'air - Pollution de l'atmosphère du travail 234
Renouvellement de l'air 234
Élimination des buées 234
Poussières, gaz et vapeurs toxiques 234
. Chutes et glissades 235
. Implantation des machines 236
. Manutention et transport 236
. Installations électriques 240
. Installations frigorifiques 240
. Maladies 242

MESURES SPÉCIFIQUES DE PRÉVENTION 243

. Industrie de l'abattage et du conditionnement de la viande 243
. Industrie de la transformation du poisson 246
. Industrie de la préparation des fruits et légumes 247
. Industrie des produits laitiers 248
. Industrie de la farine et des céréales de table préparées 249
. Industrie des produits de la boulangerie et de la pâtisserie 250

PAGE

. Industrie du sucre et de la confiserie 252
. Industrie des boissons 253

BIBLIOGRAPHIE 256

Chapitre 8 : Les associations, les organismes et leurs programmes 259

LES ORGANISMES PUBLICS ET PARAPUBLICS QUÉBÉCOIS ET LEURS PRINCIPAUX PROGRAMMES ET SERVICES EN SANTÉ ET EN SÉCURITÉ DU TRAVAIL 262

. Commission de la santé et de la sécurité du travail 262
. Institut de recherche en santé et en sécurité du travail 264
. Départements de santé communautaire et réseau de santé 265
. Office des personnes handicapées du Québec (OPHQ) 267
. Institut national de la recherche scientifique (INRS) 268
. Ministère des Affaires sociales (MAS) 269
. Ministère de l'Éducation du Québec et son réseau 270
. Ministère de la Main-d'oeuvre et de la Sécurité du revenu (MMSR) 275
. Ministère du Travail du Québec (MTQ) 277
. Ministère de l'Environnement du Québec 278
. Ministère de l'Habitation et de la Protection du consommateur 279
. Bureau de normalisation du Québec (BNQ) 280
. Régie de l'Assurance Automobile du Québec (RAAQ) 281
. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec 283

LES ORGANISMES PUBLICS ET PARAPUBLICS CANADIENS ET LEURS PRINCIPAUX PROGRAMMES ET SERVICES EN SANTÉ ET EN SÉCURITÉ DU TRAVAIL 284

. Conseil canadien des normes 285
. Association canadienne de normalisation 285
. Consommation et Corporations Canada 286
. Emploi et Immigration Canada 286
. Énergie, Mines et Ressources Canada 287
. Environnement Canada 288
. Santé et Bien-Être Canada 288
. Travail Canada 290
. Centre canadien d'hygiène et de sécurité du travail 291
. Office national de l'Énergie 291
. Pêches et Océans Canada 292
. Agriculture Canada 292

PAGE

LES ASSOCIATIONS SYNDICALES ET PATRONALES ET LEURS PRINCIPAUX PROGRAMMES ET SERVICES EN SANTÉ ET EN SÉCURITÉ DU TRAVAIL 293

- Fédération des travailleurs du Québec (FTQ) 293
- Confédération des syndicats nationaux (CSN) 297
- Centrale des syndicats démocratiques (CSD) 300
- Association paritaire de prévention pour la santé et la sécurité du travail du Québec (APPSST) 303
- Centre patronal de santé et de sécurité du travail du Québec 304

BIBLIOGRAPHIE 306

Chapitre 9 : Les efforts de recherche 319

REMARQUES PRÉLIMINAIRES 321

CONNAISSANCE DU MILIEU ET MISE AU POINT DE MÉTHODES 322

IDENTIFICATION DES PROBLÈMES DE SANTÉ ET DE SÉCURITÉ 323

MOYENS D'INTERVENTION 324

CONCLUSION 324

LISTE DES PROJETS DE RECHERCHE 326

Chapitre 10 : La législation pertinente 329

LA LÉGISLATION QUÉBÉCOISE 332

- La Loi sur la santé et la sécurité du travail 332
- Les règlements adoptés en vertu des lois du Québec 335

LA LÉGISLATION FÉDÉRALE 340

- Le Code canadien du travail 340
- Les règlements adoptés en vertu du Code canadien du travail 347
- Autres lois et règlements 360

CONCLUSION 360

ANNEXE: RÈGLEMENTS ÉTUDIÉS MAIS NON RETENUS 362

LISTE DES TABLEAUX

		PAGE
Tableau 1:	Évolution du secteur aliments et boissons (1930 à 1981)	16
Tableau 2:	Taux de croissance, productivité et nombre moyen de salariés (1930 à 1981)	17
Tableau 3:	Importance relative du secteur (Québec - Canada, 1930 à 1981)	18
Tableau 4:	Répartition industrielle par sous-secteur d'activité (Québec, 1950)	23
Tableau 5:	Répartition industrielle par sous-secteur d'activité (Québec, 1960)	24
Tableau 6:	Répartition industrielle par sous-secteur d'activité (Québec, 1970)	25
Tableau 7:	Répartition industrielle par sous-secteur d'activité (Québec, 1980)	26
Tableau 8:	Répartition industrielle par sous-secteur d'activité (Québec, 1981)	43
Tableau 9:	Nombre d'établissements par tranche de salariés (Québec, 1981)	49
Tableau 10:	Liste des entreprises des aliments et boissons (Québec, 1983)	50
Tableau 11:	Données récentes sur le secteur aliments et boissons (1982-1983)	53
Tableau 12:	Répartition de la main-d'oeuvre par sexe (Québec, 1930 à 1981)	59
Tableau 13:	Taux de masculinité (Québec, 1930 à 1981)	60
Tableau 14:	Rémunération de la main-d'oeuvre (Québec, 1930 à 1981)	62
Tableau 15:	Principales statistiques sur la main-d'oeuvre pour la dernière décennie au Québec, en Ontario et au Canada - Travailleurs affectés à la production et assimilés	64
Tableau 16:	Nombre de salariés	65

		PAGE
Tableau 17:	Salaires à la production	66
Tableau 18:	Salaires horaires à la production	67
Tableau 19:	Salaires et traitements à l'activité totale	69
Tableau 20:	Valeur ajoutée à l'activité manufacturière par salarié	70
Tableau 21:	Valeur ajoutée à l'activité manufacturière par heure-personne payée	71
Tableau 22:	Statistiques par région administrative (Québec, 1971, 1975 et 1980)	73
Tableau 23:	Répartition de l'effectif syndical selon l'affiliation (Québec, 1984)	94
Tableau 24:	Répartition de l'effectif syndical selon le sous-secteur et le taux de syndicalisation (Québec, 1984)	96
Tableau 25:	Répartition de l'effectif syndical selon l'affiliation et le sous-secteur (Québec, 1984)	97
Tableau 26:	Répartition de l'effectif syndical et taux de syndicalisation selon la région administrative (Québec, 1984)	99
Tableau 27:	Répartition de l'effectif syndical selon l'affiliation et la région administrative (Québec, 1984)	100
Tableau 28:	Nombre de conventions collectives avec ou sans clauses spécifiques sur la santé et la sécurité	109
Tableau 29:	Circonstances permettant l'exercice du droit de refus	110
Tableau 30:	Estimation du nombre d'employés par unité dans le secteur aliments et boissons (1980 à 1983)	143
Tableau 31:	Répartition des lésions professionnelles dans le secteur aliments et boissons (1980 à 1983)	145
Tableau 32:	Répartition des lésions professionnelles et des employés par année dans le secteur aliments et boissons	146

PAGE

Tableau 33: Répartition des lésions professionnelles selon la catégorie et l'unité dans le secteur aliments et boissons (1980 à 1983) 147

Tableau 34: Répartition des lésions selon le groupe d'âge (1980 à 1983) 148

Tableau 35: Répartition des acccidents compensables selon la catégorie par année dans le secteur aliments et boissons (1980 à 1983) 149

Tableau 36: Répartition des lésions compensables selon leur siège (1980 à 1983) 151

Tableau 37: Répartition des accidents compensables selon la nature de la lésion dans le secteur aliments et boissons 153

Tableau 38: Répartition des cas d'incapacité permanente selon le taux et l'unité dans le secteur aliments et boissons 154

Tableau 39: Répartition des maladies professionnelles selon la nature de la maladie et l'unité dans le secteur aliments et boissons (1980 à 1983) 155

Tableau 40: Indicateurs des lésions professionnelles dans le secteur aliments et boissons (1980 à 1983) 158

Tableau 41: Coût des lésions par unité dans le secteur aliments et boissons (1980 à 1983) 160

Tableau 42: Répartition des retraits préventifs de la travailleuse enceinte ou qui allaite par année dans le secteur aliments et boissons (1981 - 1983) 161

Tableau 43: Répartition des retraits préventifs de la travailleuse enceinte ou qui allaite par unité dans le secteur aliments et boissons (1980 à 1983) 162

Tableau 44: Matières premières et procédés utilisés dans les industries alimentaires 174

Tableau 45: Risques spécifiques à quelques industries alimentaires 220

LISTE DES SCHÉMAS

		PAGE
Schéma 1:	Procédé général d'abattage et de conditionnement de la viande	180
Schéma 2:	Procédé général d'abattage et de conditionnement de la volaille	185
Schéma 3:	Transformation du poisson	188
Schéma 4:	Procédés de fabrication du lait de consommation et du beurre	196
Schéma 5:	Procédés de fabrication du lait de consommation et du beurre	197
Schéma 6:	Production du sucre de betterave	206
Schéma 7:	Production du sucre de betterave	207
Schéma 8:	Fabrication de la bière	212
Schéma 9:	Fabrication de la bière	213
Schéma 10:	Chaussure de sécurité	237
Schéma 11:	Installation des éléments de production sur des chariots élévateurs	238
Schéma 12:	Casques de sécurité	239
Schéma 13:	Outillage électrique	241
Schéma 14:	Exemples de protections de couteaux	244
Schéma 15:	Travail dans les silos	251

PREMIÈRE PARTIE

CARACTÉRISTIQUES SOCIO-ÉCONOMIQUES

Dans la première partie de la présente monographie, nous verrons globalement les principales activités du secteur aliments et boissons au Québec et nous dresserons un portrait du secteur sur le plan de la santé et de la sécurité du travail.

C'est ainsi que nous analyserons dans le premier chapitre la nature du secteur, son origine, son évolution et sa situation actuelle. Au deuxième chapitre, il sera question du nombre et de la taille des établissements. Dans le troisième chapitre, nous traiterons de la main-d'oeuvre.

La technique d'analyse utilisée est relativement simple. En effet, elle repose sur une étude descriptive et statistique des principaux éléments relatifs à cette industrie. Les données brutes de certains tableaux feront l'objet d'analyses descriptives et explicatives. Certaines de ces données brutes serviront de base à des études statistiques moins descriptives. La principale source de renseignements utilisée dans les trois chapitres est Statistique Canada. On trouvera dans le glossaire présenté en annexe une définition exhaustive des différents termes utilisés dans les tableaux.

Et enfin, au quatrième chapitre, nous présenterons les intervenants appelés, d'une façon ou d'une autre, à jouer un rôle en matière de santé et de sécurité du travail. Nous mettrons alors l'accent sur l'historique, les activités et le fonctionnement des institutions et des organismes visés par la Loi: les associations syndicales, les associations patronales, les associations sectorielles, la Commission de la santé et de la sécurité du travail (CSST), les centres hospitaliers disposant d'un département de santé communautaire (CH-DSC), l'Institut de recherche en santé et en sécurité du travail (IRSST), etc.

CHAPITRE 1: ÉVOLUTION DU SECTEUR ALIMENTS ET BOISSONS AU QUÉBEC

Recherche et rédaction: François Vaillancourt, UQAM

LE SECTEUR DES ALIMENTS ET BOISSONS AU QUÉBEC

La Commission de la santé et de la sécurité du travail (CSST) a privilégié, pour l'implantation de ses programmes majeurs, une approche selon les secteurs d'activité économique. Le secteur des aliments et boissons fait partie des secteurs d'activité économique du groupe III déclarés prioritaires pour l'année 1984. Conséquemment, toutes les données pertinentes à ce secteur sont reliées aux préoccupations de santé et de sécurité au travail.

L'industrie des aliments et boissons est présentement divisée en deux grands groupes: l'industrie des aliments et l'industrie des boissons. Récemment, le Bureau de la Statistique du Québec a apporté des modifications à la classification type des industries de 1973 et a adopté en 1984 une nouvelle classification. Ces modifications affectent la composition des différents sous-secteurs. Nous tenons compte de ces changements dans les trois premiers chapitres de ce document.

NATURE DU SECTEUR

Le secteur des aliments et boissons se divise en deux grands groupes: les industries des aliments et les industries des boissons, qui comportent respectivement neuf et quatre sous-secteurs. Voici quels sont les sous-secteurs des industries des aliments:

Industrie de l'abattage et de conditionnement de la viande

Elle regroupe les établissements dont l'activité principale est l'abattage et le conditionnement de la viande, mais aussi le traitement des graisses et des huiles animales et le découpage en portions

déterminées de carcasses achetées. Elle comprend aussi les établissements dont l'activité principale est de tuer, vider et préparer, emballer ou mettre en boîte de la volaille.

Industrie de la transformation du poisson

On y trouve les établissements dont l'activité principale est de vider, découper en filets, fumer, paner, précuire, blanchir ou traiter les poissons, les mollusques, les crustacés, les oeufs de poissons et tout autre animal et plante marins. Ce sous-secteur comprend aussi les établissements dont l'activité principale est la production d'huile de poissons.

Industrie de la préparation des fruits et légumes

Elle regroupe les établissements dont l'activité principale est la préparation de fruits et de légumes en boîtes, séchés, congelés et en conserve, mais aussi la préparation des jus, soupes, marinades, ketchups et autres produits similaires.

Industrie des produits laitiers

Elle comprend les établissements dont l'activité principale est la pasteurisation du lait, la production de beurre, de poudre de lait écrémé, de fromage et de divers autres produits laitiers.

Industrie de la farine et des céréales de table préparées

On y trouve les établissements dont l'activité principale est la fabrication de farine de grains de céréales, de mélanges à base de farine et de céréales de table.

Industrie des aliments pour animaux

Cette industrie regroupe les établissements dont l'activité principale est la production d'aliments équilibrés, de prémélanges ou d'aliments concentrés pour animaux, ainsi que la fabrication de la mouture de céréales sur commande (moulins à provende).

Industrie des produits de la boulangerie et de la pâtisserie
Elle regroupe les établissements dont l'activité principale est la fabrication de biscuits, de pains et d'autres produits de boulangerie.

Industrie du sucre et de la confiserie
On y distingue deux types d'établissements; le premier regroupe ceux dont l'activité principale est la fabrication de saccharose, de glucose et de fructose à partir de sucre de canne, de betteraves sucrières et de fécules bruts. On trouve dans le second, l'ensemble des établissements dont l'activité principale est la fabrication de produits à base de sucre provenant des usines mentionnées ci-dessus ou de poudre de cacao.

Autres industries de produits alimentaires
Elles regroupent les établissements dont l'activité principale est la préparation de thé et de café, de pâtes sèches, de croustilles, de bretzels, de maïs soufflé, de malt, de farine de malt et d'autres produits alimentaires non classés ailleurs.

L'autre grand groupe, celui des industries des boissons, comprend:

Industrie des boissons gazeuses
Elle regroupe les établissements dont l'activité principale est la production de boissons gazeuses non alcoolisées, d'eau traitée, de concentrés et de sirops destinés à la fabrication de boissons gazeuses, mais aussi, l'embouteillage d'eau de source.

Industrie des alcools destinés à la consommation
Elle comprend l'ensemble des établissements dont l'activité principale est la clarification, la rectification, l'addition de saveur, le mélange et le vieillissement de l'alcool pour la fabrication de boissons alcoolisées par distillation.

Industrie de la bière

Elle comprend les établissements dont l'activité principale est la macération, la cuisson et la fermentation du malt et du houblon pour la fabrication de boissons à base de malt.

Industrie du vin et du cidre

Elle regroupe les établissements dont l'activité principale est le pressage de fruits et la fermentation de jus de fruits pour la fabrication du vin. On y trouve également les fabricants de cidre alcoolisé (2,5 % d'alcool ou plus).

ORIGINE ET ÉVOLUTION

Les différents observateurs et analystes du développement socio-économique mondial s'accordent pour identifier le secteur industriel des aliments et boissons comme une industrie de base dans le développement d'un pays. Plus encore, son rendement est un signe de développement économique. Au début, il s'agit d'une industrie de type domestique, où la préparation des aliments et boissons se fait de façon artisanale. Des établissements commerciaux commencent ensuite à apparaître en même temps qu'augmente la production d'aliments et de boissons préparés. Cette présente se prolonge jusqu'au moment où le pays passe du stade de l'économie agricole à celui de l'économie industrielle.

En jetant un coup d'oeil rapide sur cette transition, nous remarquons que dans certains sous-secteurs particuliers - abattage et conditionnement de la viande, transformation du poisson, préparation des fruits et légumes, produits laitiers - ce sont les agriculteurs surtout qui s'engagent dans cette voie. Mais, ils n'opèrent pas ce changement chacun isolément; au contraire, ils se regroupent pour former des coopératives. C'est en Europe, au milieu du 19e siècle, que le mouvement coopératif naît. Au Québec, ce mouvement sus-

cite de l'intérêt en raison de l'exode de la population rurale attirée par l'urbanisation et l'industrialisation. A la fin du 19e siècle, il y a prolifération de coopératives dans le secteur agricole et on en voit aussi apparaître dans le secteur des pêcheries.

Grâce au mouvement coopératif, les populations rurales réussissent à absorber le choc de la migration vers les villes, mais en plus, elles se donnent des moyens d'action: approvisionnement et commercialisation. C'est le début du courant d'intégration en agriculture au Québec. Celui-ci se fait principalement en aval, c'est-à-dire que des producteurs deviennent membres d'entreprises qui, en plus de produire, transforment et commercialisent leurs produits. Plus tard, se produiront des mouvements d'intégration en amont, dans l'industrie des aliments pour animaux et dans l'industrie de l'abattage et du conditionnement de la viande par exemple. Ces intégrations sont dites verticales; comme nous l'avons vu, il s'agit de la concentration d'activités, soit de production, de transformation et/ou de distribution des produits.

C'est en 1903, cependant, à la suite de la promulgation, en 1902, de la Loi des associations agricoles que la première véritable coopérative agricole est fondée, à Adamsville. En 1910, des producteurs de beurre et de fromages se regroupent aussi pour former la Coopérative des fromagers. En 1917, celle-ci acquiert un abattoir et en 1920, elle se transforme pour devenir la Coopérative centrale des agriculteurs. Durant cette période, se produit aussi la fondation du Comptoir coopératif (1913) et de la Société coopérative des producteurs de semences (1914). En 1922, sous l'impulsion du gouvernement du Québec, ces trois coopératives, se fusionnent et constituent la Fédérée du Québec. C'est en 1923, que naît la première véritable coopérative dans le secteur de la pêche, mais tandis que les coopératives agricoles sont déjà structurées en fédération, ce n'est qu'en 1940 que le secteur des pêcheries procède à sa propre structuration.

En observant l'évolution du mouvement coopératif on remarque qu'il s'est imposé dans des conditions économiques difficiles pour les individus. Il faut croire que cela leur apparaissait comme une solution à une période de crise. C'est d'ailleurs dans le contexte de la crise économique que les coopératives ont connu un essor considérable. En effet, du milieu des années trente à la fin des années quarante, le nombre de coopératives passe de 180 à 645.

Les années 50 marquent le début d'une ère nouvelle pour le mouvement coopératif, celui de la consolidation, c'est-à-dire d'une diversification des activités existantes par la planification, à plus ou moins court terme, du développement de ces activités. Celle-ci s'est faite par l'intermédiaire des fédérations qui s'occupaient d'intégrer le plus possible les diverses étapes de production. C'est en vue de cet objectif que la Coopérative fédérée du Québec s'est portée acquéreur, au cours des années, de différentes entreprises, qui forment autant de filiales oeuvrant à divers niveaux de la chaîne agro-alimentaire. C'est aussi le cas de Agropur, coopérative agricole connue jusqu'en 1979 sous la raison sociale "Coopérative agricole de Granby". Formée en 1937, c'est une autre société qui a connu une expansion importante en intégrant un nombre considérable de petites entreprises. Cette intégration s'est faite en aval, mais Agropur a aussi procédé, comme la précédente, à une intégration horizontale ou à une concentration industrielle: celle-ci est un processus d'unification, sous une même gestion, de plusieurs entreprises qui se font concurrence dans un secteur particulier de l'industrie.

Enfin, pour en terminer avec le mouvement coopératif, signalons la présence de pêcheurs Unis qui regroupaient, jusqu'à tout récemment, trois coopératives régionales: Madelipêche Inc., Chantier maritime de Gaspé Inc. et Pêcheurs Unis de Québec Inc., ainsi que plusieurs petites coopératives locales. Comme les autres fédérations ou associations, son but est de protéger et de favoriser les intérêts économiques et sociaux de ses membres et ce, en se chargeant des diffé-

rentes phases de production et de mise en marché des produits de la pêche. Pêcheurs Unis a fait faillite en janvier 1984 et a été rachetée conjointement par Pêcheries Canada et Pêcheries Cartier.

Selon une enquête effectuée par le Bureau de statistique du Canada en 1978[1], l'activité coopérative dans les sous-secteurs industriels des produits laitiers produisait 41,2 % de la valeur des livraisons de produits de propre fabrication; les aliments pour animaux 30,9 %, l'abattage et le conditionnement de la viande 24,2 % et la transformation du poisson 59,1 %. Dans l'ensemble, l'activité coopérative dans l'industrie des aliments et boissons générait 19,1 % de la valeur ajoutée totale. Il ressort clairement de ce bref aperçu historique que l'industrie des aliments et boissons est le secteur manufacturier par excellence de la coopérative au Québec.

Nous avons brièvement présenté jusqu'ici l'évolution du secteur des aliments et boissons à partir d'un type de société, les coopératives. Nous avons vu que celles-ci se sont implantées progressivement au Québec et qu'elles sont même devenues des instruments de développement dans la province. Pour atteindre leur niveau de croissance, elles ont procédé à l'intégration de différentes autres entreprises. Ce phénomène d'intégration n'est pas propre aux coopératives; bien au contraire, il est généralisé à l'ensemble du secteur économique (banques, compagnies d'assurance, etc.).

L'industrie des aliments et boissons a été fortement touchée par la concentration des entreprises. Les facteurs qui concourent à ce processus sont la diminution du nombre d'entreprises et l'augmentation de la main-d'oeuvre et de la valeur ajoutée.

---

1 Office de planification et de développement du Québec, M.C.C.I.F, C.C.Q, Profil du mouvement coopératif au Québec, Québec, 1979, p. 117.

D'ailleurs cette évolution était déjà sensible dès le début du siècle. De 1910 à 1930 en effet, le nombre d'établissements passait de 3 182 à 2 854, soit une diminution de 10 %, alors que le nombre d'employés et la valeur ajoutée augmentaient de 68 % et 54 %, passant respectivement de 11 779 à 19 820 employés et de 28,8 $ millions à 63,2 $ millions[2] (voir tableau 1, page 16). Avec les années, cet écart ira en s'accentuant pour le nombre d'employés et la valeur ajoutée. Pour ce qui est du nombre d'établissements, nous remarquons une certaine stabilité, si ce n'est une légère hausse de 1 % entre 1935 et 1940 et de 5 % entre 1940 et 1945. Celle-ci est due à la période de guerre et à l'augmentation des besoins de guerre (voir tableau 1, page 16). La baisse du nombre d'établissements correspond aussi à la période de la "Révolution tranquille" et à la politique du "Maître chez-nous". En fait, dans le domaine de l'alimentation, la demande sur le marché est relativement stable. Deux causes majeures agissent sur celle-ci: l'accroissement lent de la population et l'augmentation du revenu disponible. Comme pour plusieurs autres nations du monde, les années soixante ont marqué le début d'une période très florissante pour les québécois, ce qui a contribué à l'essor de ce secteur.

De 1960 à 1980, le nombre d'établissements baisse de 3,5 % par année alors que les données relatives au nombre d'employés et à la valeur ajoutée indiquent une augmentation respective de 1 % et de 6,5 % par an (voir tableau 2, page 17). Quant au nombre de salariés et de la valeur ajoutée, par établissement, on remarque, pour cette période, une croissance annuelle de 4,5 % et de 12,2 % respectivement, ce qui est nettement supérieur à l'ensemble de l'industrie manufacturière. Celle-ci présentait alors un taux de croissance moyen du nombre de salariés par établissement de 1,2 % et de 10,2 % pour la valeur ajoutée moyenne par établissement. Il se dégage de ces remarques

---

2 Annuaire du Québec, 1914.

que l'industrie des aliments et boissons a été davantage touchée par le phénomène de concentration que l'ensemble des secteurs manufacturiers.

Le tableau 3 (page 18) porte sur l'importance du secteur: le poids relatif du secteur au Québec a crû des années 1930 à 1960 et il s'est stabilisé depuis. Nous faisons le même constat en ce qui a trait à son importance au Canada. Toutefois, il est important de noter que cette industrie a démontré plus de vigueur au Québec que dans le reste du Canada, puisque son importance relative est passée de 15,3 % en 1930 à 25,1 % en 1980. Le secteur à l'étude a donc progressé plus rapidement au Québec que dans le reste du Canada.

La série suivante de tableaux porte sur l'évolution des sous-secteurs de l'industrie des aliments et boissons. Chacun de ceux-ci fera l'objet d'une brève présentation. Ce survol n'a pu être rendu de façon homogène; la quantité de documentation disponible n'étant pas la même pour chacun des secteurs, il a été parfois difficile de décrire leur développement. Malgré cela, nous avons pu établir leur développement économique à l'intérieur du secteur et en rapport avec l'Ontario et le Canada.

Avant de poursuivre, quelques remarques s'imposent. Nous tenons à signaler premièrement, que l'industrie alimentaire québécoise a toujours cherché à s'appuyer sur la production des cultivateurs ou des pêcheurs québécois pour alimenter sa production. Cette dépendance s'est surtout manifestée dans les industries des produits laitiers, de l'abattage et du conditionnement de la viande (le veau, le porc et la volaille plus particulièrement), des aliments pour animaux, de la transformation du poisson et en partie pour l'industrie de la préparation des fruits et légumes. A l'exception de l'industrie des produits laitiers, le Québec demeure très dépendant du reste du pays pour la majorité des produits nécessaires à l'industrie. Cette dépendance s'étend aussi aux États-Unis. Ainsi donc, pour combler les lacunes du secteur agricole, les industriels importent et transfor-

TABLEAU 1

ÉVOLUTION DU SECTEUR
ALIMENTS ET BOISSONS
(1930 à 1981)

Année	Nombre d'établissements*	Nombre de salariés activité totale**	Valeur ajoutée à l'activité manufacturière (Millions $)
1930	2 854	19 820	63,2
1935	2 784	21 601	52,0
1940	2 811	28 826	70,5
1945	2 955	34 907	122,4
1950	2 696	41 405	226,8
1955	2 622	46 146	324,0
1960	2 656	50 841	447,2
1965	2 187	58 118	597,2
1970	1 711	61 080	818,4
1975	1 303	57 147	1 263,4
1980	1 294	59 381	2 172,9
1981	1 255	58 665	2 424,7

Source : Statistique Canada, n^{os} de catalogue:

31-203 Industries manufacturières du Canada: Niveaux national et provincial, 1975, 1980, 1981.

31-205 Industries manufacturières du Canada: Québec, 1930, 1935, 1940, 1945, 1955, 1960, 1965, 1970.

31-209 Industries manufacturières du Canada par provinces: Section III, 1950.

* L'établissement est essentiellement une unité de production (la plus petite).

** Les salariés à l'activité totale comprennent les travailleurs affectés à la production et assimilés, les employés de l'administration, les employés de bureau, ainsi que tout le personnel hors fabrication.

TABLEAU 2

TAUX DE CROISSANCE, PRODUCTIVITÉ
ET NOMBRE MOYEN DE SALARIÉS
(1930 à 1981)

Année	Nombre moyen de salariés par établissement	Productivité par salarié ($)	Taux de croissance du nombre de salariés (%)	Taux de croissance de la valeur ajoutée (%)
1930	7	3 189		
1940	10	3 081	3,8	1,1
1950	15	5 578	3,7	12,4
1960	19	8 796	2,1	7,0
1970	36	13 399	1,9	6,2
1980	49	36 593	- 0,3	10,3
1981	47	41 331		

Source : Statistique Canada, n^{os} de catalogue:
31-203 Industries manufacturières du Canada: Niveaux national et provincial, 1975, 1980, 1981.
31-205 Industries manufacturières du Canada: Québec, 1930, 1935, 1940, 1945, 1955, 1960, 1965, 1970.
31-209 Industries manufacturières du Canada par provinces: Section III, 1950.

TABLEAU 3

IMPORTANCE RELATIVE DU SECTEUR
(QUÉBEC - CANADA)
(1930 à 1981)

Année	Québec			Canada	
	Nombre de salariés (A)	Nombre de salariés Ensemble de l'industrie manufacturière (B)	$\frac{A \times 100}{B}$ Importance relative (%)	Nombre de salariés (C)	$\frac{A \times 100}{C}$ Importance relative (%)
1930	19 820	204 802	9,7	129 237	15,3
1940	28 826	352 492	8,2	163 753	17,6
1950	41 405	389 163	10,6	167 664	24,7
1960	50 841	433 949	11,7	198 611	25,6
1970	61 080	514 150	11,9	221 768	27,5
1980	59 381	527 925	11,2	234 187	25,4
1981	58 665	525 843	11,2	234 077	25,1

Source : Statistique Canada, n^{os} de catalogue:

31-201 Industries manufacturières du Canada: Revue générale, 1930, 1940, 1950, 1960.

31-203 Industries manufacturières du Canada: Niveaux national et provincial, 1970, 1980, 1981.

31-205 Industries manufacturières du Canada: Québec, 1930, 1940, 1960, 1970.

31-209 Industries manufacturières du Canada par provinces: Section II, 1950.

ment au Québec un certain nombre de produits bruts. Signalons ensuite que les établissements de ce secteur ont tendance à s'implanter à proximité des marchés importants de consommation. Cette règle n'est pas absolue; nous retrouvons en effet plusieurs établissements, moins importants cependant, dispersés sur le territoire: boulangeries, fabriques laitières, abattoirs, salaisons et poissonneries. La plupart des établissements importants sont cependant situés dans la région de Montréal et de Québec. Enfin, une dernière remarque, cette industrie s'est fortement automatisée et le processus de production à la chaîne y est généralement fort répandu. L'évolution de l'industrie s'est caractérisée par une transofrmation ou un conditionnement plus poussé des produits et des sous-produits, par une plus grande mécanisation de la production et par l'utilisation de procédés électroniques dans le contrôle de la qualité. Elle a pu répondre ainsi à la fois aux besoins des ménages et à ceux des institutions et des établissements de services. Ce secteur manufacturier est celui qui a bénéficié le plus de l'intervention de l'Etat - subventions, réglementations, etc. -, mais qui a aussi subi le plus de contraintes quant aux normes de qualité.

Industrie de l'abattage et du conditionnement de la viande

L'industrie de l'abattage et du conditionnement de la viande comporte trois secteurs: les abattoirs, les salaisons et les charcuteries. L'abattoir est l'endroit où sont abattus les animaux, mais on n'y procède pas à la transformation de la viande. La salaison correspond au type d'établissement où les animaux sont abattus et où la viande et la volaille sont apprêtées. Ce sont des établissements de grande, de moyenne ou de petite taille. Les grandes firmes utilisent un outillage et un appareillage très moderne. Les petites entreprises, plus nombreuses, utilisent un outillage commun.

Cette industrie est aussi vieille que notre propre histoire et pourtant les statistiques la concernant ne remontent qu'à la fin du 19e siècle. En 1871 cette industrie comptait 39 établissements et 88 employés. Le nombre d'employés ne cesse d'augmenter au cours des

années suivantes, mais la taille des établissements reste cependant très petite. En 1911, on ne compte que 17 établissements employant plus de cinq personnes et 905 employés sont dénombrés[3]. En 1930, le nombre d'établissements est toujours le même, mais le nombre d'employés passe à 1 726 et la valeur ajoutée s'élève à 6,1 $ millions environ, soit une augmentation de 110 % par rapport à celle de 1921. En 1930, un seul établissement emploie plus de 500 personnes, celui de la Canada Packers Inc.

Cette entreprise fut constituée en 1927. Elle fusionna avec différentes entreprises au Canada, dont la Canadian Packing Co. Ltd. et la Williams Davies Co. Ltd. Ces deux sociétés avaient des succursales à Montréal et à Hull.

Décrivant les conditions au cours du premier quart de siècle, J.S. McClean, alors président de la Canada Packers, déclarait que la période de guerre avait été très profitable pour les industries produisant des biens de consommation essentiels et que les prix y étaient constamment à la hausse. Cette situation a favorisé le développement de l'industrie. De nouveaux établissements ouvrent leurs portes et d'autres s'agrandissent. Avec la fin de la guerre, le marché extérieur est presque entièrement fermé et il en résulte une trop grande capacité de production pour la demande locale. On assiste alors à la disparition de certaines firmes et à la fusion d'autres, à une intégration horizontale. C'est ce que fait la Canada Packers.

En 1950, l'industrie des abattoirs et des salaisons était considérée comme une des plus importantes au Québec, compte tenu de la valeur de sa production. Il est cependant bon de souligner que les entreprises devaient consacrer au-delà de 80 % de leur capital à l'achat de matières premières. Parmi les 63 établissements recensés sur le

---

3 Annuaire du Québec, 1914.

territoire, 21 étaient situés à Montréal, 6 à Québec, et les autres étaient répartis dans les différentes régions. On comptait 4 078 employés dans ce sous-secteur d'activité et la valeur ajoutée s'élevait à 25 $ millions, ce qui représentait 9,8 % de la main-d'oeuvre et 11 % de la valeur ajoutée du secteur. En observant le tableau 4 (page 23), nous remarquons que ce sous-secteur se place au quatrième rang pour sa valeur ajoutée, après les industries des produits de la boulangerie et de la pâtisserie, de la bière et des produits laitiers. Cependant, si l'on calcule la productivité par salarié, cette industrie occupe toujours le quatrième rang, sauf que ce sont les industries des boissons qui se classent au premier rang. L'industrie de l'abattage et du conditionnement de la viande était donc le sous-secteur le plus productif parmi les industries des aliments. Au Canada, cependant, son rendement était moins important, car il se plaçait alors au cinquième rang. Ce sont aussi les sous-secteurs oeuvrant dans la préparation des boissons qui occupaient les trois premières positions, alors que la quatrième industrie la plus productive du secteur des aliments, était celle de la farine et des céréales de table préparées[4].

Au Québec la valeur ajoutée de ce secteur représentait 32,2 % de l'ensemble du Canada, alors que celle de l'Ontario représentait 40,4 %. Malgré cela, ce secteur était encore moins important en Ontario où il se classait au sixième rang.

Depuis 1950, ce sous-secteur, se caractérise par une hausse, tant de la main-d'oeuvre que de la valeur ajoutée, supérieure à l'ensemble de l'industrie à l'étude. Celle-ci a atteint un taux de croissance moyen de 3,5 % pour la main-d'oeuvre et de 8,2 % pour la valeur ajoutée, alors qu'il est de 1,2 % et 7,8 % respectivement pour l'ensemble du secteur (voir tableaux 4, 5, 6 et 7, pages 23, 24, 25 et 26). Enfin, en 1980, la valeur de la productivité par salarié de

---

4 Statistique Canada, n° de catalogue 31-209.

chaque sous-secteur montre que l'industrie de l'abattage et du conditionnement de la viande se plaçait dixième. On note cependant, à la lecture du tableau 7 (page 26), que 19 % de la main-d'oeuvre y est concentrée et que 14 % de la valeur ajoutée y est produite, ce qui signifie une augmentation de sa contribution à l'ensemble du secteur, mais aussi une baisse de son rendement par salarié. En Ontario, elle se classait au sixième rang pour sa productivité et au Canada, elle se situait tout comme au Québec, au dixième rang.

Industrie de la transformation du poisson

L'industrie de la transformation du poisson comprend deux grands secteurs. Le premier est celui des produits alimentaires. Dans ses établissements on procède à différentes opérations telles que la congélation, la mise en conserve, le fumage et la salaison. Le deuxième est celui du traitement. Dans ce cas, le poisson entier ainsi que les issues en farine ou en huile de poisson sont transformés. Comme nous avons pu le voir plus haut, cette industrie est dominée par des coopératives. La Fédération des Pêcheurs Unis a vu le jour en 1940. Depuis, elle avait réussi à s'implanter solidement au Québec et ce, jusqu'au début des années 1980. Mais la conjoncture économique défavorable de cette période et de la décennie précédente l'a si fortement ébranlée qu'elle a causé sa chute.

Signalons aussi que cette industrie était davantage concentrée sur les côtes Atlantique et Pacifique. En 1950, par exemple, il n'existait pas d'établissements oeuvrant dans ce sous-secteur en Ontario. Cette même année cependant, on comptait au Canada 591 établissements, 11 842 employés et la valeur ajoutée s'élevait à 46,7 $ millions[5]. A cette date, la part du Québec s'établissait à 15,9 % des établissements, 8,5 % des employés et 3 % de la valeur ajoutée.

---

5 Statistique Canada, n° de catalogue 31-209.

TABLEAU 4

RÉPARTITION INDUSTRIELLE PAR SOUS-SECTEUR D'ACTIVITÉ (QUÉBEC, 1950)

Code	Sous-secteur d'activité	Nombre d'établissements	Nombre de salariés - activité totale	Pourcentage des salariés	Nombre moyen de salariés par établissement	Valeur ajoutée à l'activité manufacturière (millions $)	Pourcentage de la valeur ajoutée
101	Industries de l'abattage et de conditionnement de la viande	63 **	4 078 **	9,8 **	65 **	25,0 **	11,0 **
102	Industrie de la transformation du poisson	94	1 001	2,4	11	1,4	0,6
103	Industries de la préparation des fruits et légumes	111	2 409	5,8	22	8,5	3,7
104	Industries des produits laitiers	809	6 634	16,0	8	26,5	11,7
105	Industries de la farine et des céréales de table préparées	7	672	1,6	96	3,1	1,4
106	Industrie des aliments pour animaux	293	1 572	3,8	5	7,1	3,1
107	Industries des produits de la boulangerie et de la pâtisserie	992	11 250	27,2	11	37,4	16,5
108	Industries du sucre et des confiseries	52 **	2 835 **	6,8 **	55 **	16,6 **	7,3 **
109	Autres industries de produits alimentaires	85	C *	C *	C *	C *	C *
111	Industrie des boissons gazeuses	173	2 708	6,5	16	20,0	8,8
112	Industrie des alcools destinés à la consommation	8	1 765	4,3	221	20,6	9,1
113	Industrie de la bière	8	2 628	6,3	329	28,3	12,5
114	Industrie du vin et du cidre	1	C **	C **	C **	C **	C **
	TOTAL	2 696	41 405	100,0	15	226,8	100,0

Source : Statistique Canada, n° de catalogue:
31-209 Industries manufacturières du Canada par provinces: Section II, 1950.

* En 1950, la répartition industrielle par sous-secteur différait de la répartition industrielle de 1984 sur laquelle nous nous basons. L'industrie des huiles et graisses animales, qui fait présentement partie des industries de l'abattage et du conditionnement de la viande, était incluse dans l'industrie alimentaire diverse. Nous y trouvions aussi l'industrie du raffinage du sucre. Celle-ci fait maintenant partie des industries du sucre et des confiseries. Les données relatives à ces industries sont gardées confidentielles. Par conséquent, les chiffres apparaissant vis-à-vis les industries précitées sont incomplets.

** Confidentiel.

TABLEAU 5

RÉPARTITION INDUSTRIELLE PAR SOUS-SECTEUR D'ACTIVITÉ (QUÉBEC, 1960)*

Code	Sous-secteur d'activité	Nombre d'établissements	Nombre de salariés-activité totale	Pourcentage des salariés	Nombre moyen de salariés par établissement	Valeur ajoutée à l'activité manufacturière (millions $)	Pourcentage de la valeur ajoutée
101	Industries de l'abattage et de conditionnement de la viande	131	7 138	14,0	55	51,1	11,4
102	Industrie de la transformation du poisson	69	1 024	2,0	15	2,0	0,4
103	Industries de la préparation des fruits et légumes	108	2 814	5,5	26	18,5	4,1
104	Industries des produits laitiers	623	7 951	15,6	13	53,6	12,0
105	Industries de la farine et des céréales de table préparées	4	673	1,3	168	6,1	1,4
106	Industrie des aliments pour animaux	450	2 557	5,0	6	18,5	4,1
107	Industries des produits de la boulangerie et de la pâtisserie	905	14 061	27,7	16	71,5	16,0
108	Industries du sucre et des confiseries	72	2 760	5,4	38	21,0	4,7
109	Autres industries de produits alimentaires	105	C *	C *	C *	C *	C *
111	Industrie des boissons gazeuses	177	2 784	5,5	16	48,0	10,7
112	Industrie des alcools destinés à la consommation	7	1 797	3,5	257	40,4	9,0
113	Industrie de la bière	5	2 427	4,8	485	48,9	10,9
114	Industrie du vin et du cidre	1	C **	C **	C **	C **	C **
	TOTAL	2 656	50 841	100,0	19	447,2	100,0

Source : Statistique Canada, n° de catalogue:
31-205 Industries manufacturières du Canada: Québec, 1960.

* En 1960, l'industrie des huiles et graisses animales, qui fait maintenant partie des industries de l'abattage et du conditionnement de la viande, était incluse dans l'industrie des boissons. Nous y retrouvions aussi les manufacturiers de céréales de table et les raffineries de sucre. Ceux-ci font maintenant respectivement partie des industries de la farine et des céréales de table préparées et des industries du sucre et des confiseries. Les données relatives à ces industries sont gardées confidentielles. Par conséquent, les chiffres apparaissant vis-à-vis les industries précitées sont incomplets.

** Confidentiel.

TABLEAU 6

RÉPARTITION INDUSTRIELLE PAR SOUS-SECTEUR D'ACTIVITÉ (QUÉBEC, 1970)

Code	Sous-secteur d'activité	Nombre d'établissements	Nombre de salariés - activité totale	Pourcentage des salariés	Nombre moyen de salariés par établissement	Valeur ajoutée à l'activité manufacturière (millions $)	Pourcentage de la valeur ajoutée
101	Industries de l'abattage et de conditionnement de la viande	161	10 302	16,9	64	107,9	13,2
102	Industrie de la transformation du poisson	38	1 541	2,5	41	8,7	1,1
103	Industries de la préparation des fruits et légumes	77	2 989	4,9	39	30,6	3,7
104	Industries des produits laitiers	256	8 516	13,9	33	120,5	14,7
105	Industries de la farine et des céréales de table préparées	8	1 238	2,0	155	17,5	2,1
106	Industrie des aliments pour animaux	290	2 791	4,6	9	35,6	4,3
107	Industries des produits de la boulangerie et de la pâtisserie	566	13 117	21,5	23	115,9	14,2
108	Industries du sucre et des confiseries	57	4 415	7,2	77	56,9	7,0
109	Autres industries de produits alimentaires	90	C *	C *	C *	C *	C *
111	Industrie des boissons gazeuses	155	5 793	9,5	37	74,3	9,1
112	Industrie des alcools destinés à la consommation	9	1 700	2,8	189	62,2	7,6
113	Industrie de la bière	3	3 168	5,2	1 056	79,4	9,7
114	Industrie du vin et du cidre	1	C *	C *	C *	C *	C *
	TOTAL	1 711	61 080	100,0	36	818,4	100,0

Source : Statistique Canada, n° de catalogue:
31-205 Industries manufacturières du Canada: Québec, 1970.

* Confidentiel.

TABLEAU 7

RÉPARTITION INDUSTRIELLE PAR SOUS-SECTEUR D'ACTIVITÉ (QUÉBEC, 1980)*

Code	Sous-secteur d'activité	Nombre d'établissements	Nombre de salariés - activité totale	Pourcentage des salariés	Nombre moyen de salariés par établissement	Valeur ajoutée à l'activité manufacturière (millions $)	Pourcentage de la valeur ajoutée
101	Industries de l'abattage et de conditionnement de la viande	165	11 277	19,0	68	304,4	14,0
102	Industrie de la transformation du poisson	34	1 740	2,9	51	43,9	2,0
103	Industries de la préparation des fruits et légumes	59	2 538	4,3	43	84,6	3,9
104	Industries des produits laitiers	125	8 169	13,8	65	332,0	15,3
105	Industries de la farine et des céréales de table préparées	8	760	1,3	95	45,6	2,1
106	Industrie des aliments pour animaux	226	3 383	5,7	15	130,3	6,0
107	Industries des produits de la boulangerie et de la pâtisserie	437	11 848	20,0	27	314,4	14,5
108	Industries du sucre et des confiseries	40	2 751	4,6	69	106,6	4,9
109	Autres industries de produits alimentaires	89	6 380	10,7	72	302,0	13,9
111	Industrie des boissons gazeuses	89	4 206	7,1	47	145,6	6,7
112	Industrie des alcools destinés à la consommation	9	1 503	2,5	167	93,4	4,3
113	Industrie de la bière	3	4 638	7,8	1 546	256,6	11,8
114	Industrie du vin et du cidre	10	188	0,3	19	13,5	0,6
	TOTAL	1 294	59 381	100,0	46	2 172,9	100,0

Source : Statistique Canada, n° de catalogue:
31-203 Industries manufacturières du Canada, Niveaux national et provincial, 1980.

* Les données apparaissant à ce tableau sont incompatibles aux données issues des fichiers d'opération de la CSST. Ces dernières données ne sont pas comptabilisées de la même façon que celles de Statistique Canada. C'est ce qui explique l'importante différence entre le nombre d'établissements et de salariés apparaissant dans ce tableau et ceux des chapitres 4 et 5.

La lecture des tableaux 4, 5, 6 et 7 (pages 23, 24, 25 et 26), nous apprend que le nombre d'établissements a baissé continuellement de 1950 à 1980, mais que par contre le nombre d'employés et la valeur ajoutée ont augmenté. De plus, la productivité par salarié a fait un bond prodigieux, passant de 1 398 $ à 25 230 $. C'est la progression la plus forte au Québec après l'industrie du vin et du cidre. Malgré cela, elle occupe toujours la dernière position parmi les industries de son secteur dans ce domaine. La productivité par salarié au Canada s'élève à 17 645 $. Cela donne un reflet de l'ascension qu elle a pu effectuer. Au Québec, la productivité est 18 fois plus élevée en 1980 qu'en 1950, alors qu'au Canada, elle n'est que 4,5 fois plus élevée que ce qu'elle était.

Industrie de la préparation des fruits et légumes

En 1910, on comptait 10 établissements dans l'industrie de la préparation des fruits et légumes, 383 employés et la valeur ajoutée atteignait 0,2 $ millions[6]. Les données disponibles pour 1930 permettent d'observer sa croissance en 20 ans: 52 établissements, 1 773 employés et 1,4 $ millions de valeur ajoutée[7]. L'écart avec l'Ontario était cependant déjà énorme; 142 établissements, 5 341 employés et 8 $ millions de valeur ajoutée étaient recensés[8] dans cette province. Tandis qu'au Québec, seulement 8,9 % de la main-d'oeuvre de l'industrie des aliments et boissons oeuvrait dans ce sous-secteur et générait 2,2 % de la valeur ajoutée globale, en Ontario ces pourcentages atteignaient 13,2 % et 5,7 % respectivement. Nous voyons déjà que cette industrie s'est développée davantage dans cette province et qu'elle y est un facteur économique plus dynamique qu'au Québec.

On constate d'ailleurs, à la lecture des statistiques, que c'est en

---

6 Annuaire du Québec, 1914.

7 Statistique Canada, n° de catalogue 31-205.

8 Statistique Canada, n° de catalogue 31-206.

Ontario que se trouvent le plus d'établissements dans cette industrie au Canada. Les raisons de cette concentration tiennent au produit lui-même. En effet, les critères considérés pour l'installation des entreprises sont la qualité, le coût et la facilité d'approvisionnement du produit de base.

En 1950, la progression de l'industrie se poursuivait quand même; on comptait alors 111 établissements, 2 409 employés et la valeur ajoutée s'élevait à 8,5 $ millions, ce qui représente 5,8 % du nombre d'employés pour l'ensemble de l'industrie des aliments et boissons et 3,7 % de la valeur ajoutée (voir tableau 4, page 23). Ce rapport avec l'ensemble du secteur pour le nombre d'employés baissera cependant en 1980, il n'est plus que 4,3 %. En ce qui concerne la valeur ajoutée, elle s'est stabilisée à 3,9 % (voir tableau 7, page 26).

Une étude du Conseil économique du Canada[9] signale qu'entre 1961 et 1977 la rationalisation de cette industrie a réduit le nombre d'établissements de 335 à 223 au Canada. On remarque une baisse semblable au Québec: alors qu'on comptait 108 établissements en 1960, il n'en reste plus que 59 en 1980. Notons aussi que cette rationalisation a augmenté la diversification à l'intérieur des établissements, plus que la spécialisation. De plus, les changements d'habitudes d'achat des consommateurs ont entraîné, au cours des vingt dernières années, une augmentation des ventes de légumes et de fruits préparés sur celles des légumes et des fruits frais. Ce changement a provoqué aussi des modifications dans la structure de cette industrie et a renforcé le phénomène d'intégration en amont. On voit de plus en plus de transformeurs négocier des contrats avec les agriculteurs et leur dicter la variété de semences désirées. Notons enfin que le Québec est l'un des principaux centre de fabrication de confitures, de gelées et de marmelades au Canada. Les

---

9 Conseil économique du Canada. An analysis of effects of government regulation on the canadian fruit and vegetable processing industry, Ottawa 1980, working paper No 11.

établissements dont c'est l'activité principale assurent 27 % de la production canadienne.

Industrie des produits laitiers

On s'entend généralement pour associer le développement de l'industrie des produits laitiers avec le développement économique du Québec, et plus particulièrement avec celui de l'agriculture. Si le climat du Québec n'était pas propice à la culture des fruits et légumes, il se prêtait bien à l'élevage des vaches laitières. Jusqu'au milieu du siècle dernier, la transformation du lait s'effectuait exclusivement sur la ferme. Mais progressivement, cette industrie s'est implantée et a même stimulé l'agriculture qui était alors en proie à de nombreuses difficultés. En 1910, on comptait 2 165 fabriques laitières au Québec, alors qu'en 1981, on n'en compte plus que 162[10]. L'industrie des produits laitiers était peu diversifiée à l'époque. Du beurre et du fromage étaient produits dans les fabriques. Ce sont les premiers établissements de transformation du lait industriel.

Cette industrie est divisée en deux grands groupes: les laiteries et les usines de transformation du lait. Dans le premier on effectue la pasteurisation du lait frais et sa mise en contenants destinés au marché. Dans le deuxième, on transforme le lait en divers produits comme le beurre et le fromage.

Le premier recensement des laiteries proprement dites a été effectué en 1937; on comptait alors 49 usines de pasteurisation[11]. En plus de pasteuriser le lait, ces usines préparaient la crème douce, le lait écrémé et divers autres produits laitiers.

---

10 Annuaire du Québec, 1914.

11 Annuaire du Québec, 1939.

Comme nous le remarquions au début de cette étude, l'industrie des aliments et boissons a été fortement touchée par le phénomène de la concentration et par la formation de coopératives. En 1959, sur 656 établissements dans le sous-secteur des produits laitiers, on relève 268 coopératives[12].

De plus, c'est au début des années soixante que l'on remarque une tendance de l'industrie vers la concentration régionale des entreprises. Celle-ci s'est opérée par l'absorption d'entreprises familiales par des compagnies ou des associations coopératives de leur région. Le gouvernement du Québec est aussi intervenu directement en adoptant, en 1967, la Loi favorisant l'aménagement et la modernisation d'usines laitières régionales dont le but était de restructurer l'industrie en une vingtaine d'usines régionales.

Ce mouvement se produit aussi en Ontario. Entre 1960 et 1980, on assiste au Québec à la disparition de 80 % des usines laitières (voir tableaux 5, 6 et 7, pages 24, 25 et 26), comparativement à 77 % en Ontario et 69 % au Canada[13]. Ce phénomène de consolidation a eu comme effet d'accroître la taille des entreprises et de permettre une plus grande diversification dans la production des différentes usines. Ce sont les coopératives qui ont bénéficié le plus de cette concentration. Comme preuve de cette affirmation, signalons qu'en 1978, elles achetaient près de 50 % du lait nature et 73 % du lait industriel produit au Québec.

De 1950 à 1980, la productivité par salarié a crû de 10 fois sa valeur. C'est le quatrième meilleur rendement après les industries du cidre et du vin, de la transformation du poisson et l'industrie de la farine et des céréales de table préparées (voir tableaux 4 et 7, pages 23 et 26). En 1950, elle se rangeait au huitième rang

---

12 Annuaire du Québec, 1961.

13 Statistique Canada, n^{os} de catalogue 31-201, 31-203, 31-206.

parmi les industries de son secteur pour la productivité par salarié. En Ontario et au Canada, elle se classait respectivement neuvième et dixième. De plus, elle embauchait au Québec 27,5 % de la main-d'oeuvre canadienne de ce secteur et produisait 27 % de la valeur ajoutée. Les données pour l'Ontario se chiffraient à 38,5 % et 39,7 %. Les statistiques disponibles pour l'année 1980 permettent de se rendre compte de l'ampleur du développement de cette industrie au Québec ainsi que de sa vitalité. Le nombre de ses employés était alors comparable à celui de l'Ontario, 31,4 % contre 33,6 % de l'ensemble de l'industrie canadienne, mais elle a réussi à dépasser légèrement l'Ontario quant à sa valeur ajoutée, soit 35,3 % contre 35 %. Ce rendement a pu être réalisé en grande partie grâce aux efforts de modernisation et de rationalisation de cette industrie au Québec.

Industrie des aliments surgelés

L'industrie des aliments surgelés est caractérisée par sa diversité et sa complexité. Ce n'est pas un secteur particulier de l'industrie des aliments et boissons, mais plutôt une spécialisation commune à plusieurs sous-secteurs. Les principaux sont les industries de l'abattage et du conditionnement de la viande, de la transformation du poisson, de la préparation des fruits et légumes et des produits de la boulangerie et de la pâtisserie.

Industrie de la farine et des céréales de table préparées

Nous avons recensé 318 établissements oeuvrant dans le sous-secteur de la farine et des céréales préparées en 1910 et nous avons évalué à 1 162 le nombre de personnes y travaillant, tandis que la valeur ajoutée s'élevait à environ 2,3 $ millions. Parmi les industries des aliments et boissons de l'époque, c'était la troisième en importance[14]. En 1950, sept établissements de ce type étaient situés au Québec; 672 personnes y travaillaient et 3,1 $ millions de valeur

---

14 Annuaire du Québec, 1914.

y était produite (voir tableau 4, page 23). L'Ontario, pour sa part, comptait alors /3 établissements, 3 351 employés et sa valeur ajoutée atteignait 25,9 $ millions. On voit que l'écart était grand entre ces deux provinces. La première produisait 10,1 % de la valeur ajoutée nationale et employait 13,8 % de la main-d'oeuvre, tandis que la deuxième représentait 54,5 % de la valeur ajoutée et 53,1 % de la main-d'oeuvre[15]. La productivité par salarié s'établissait alors pour le Québec à 4 613 $. L'Ontario allait de l'avant avec 7 729 $ et la moyenne canadienne s'élevait à 6 051 $. En 1980 le nombre d'établissements était passé à huit au Québec mais chutait à 25 en Ontario. Le nombre d'employés progressait à 760 au Québec et à 3 180 en Ontario. On note aussi pour ces deux provinces 45,6 $ millions et 161,8 $ en valeur ajoutée. La productivité par salarié atteignait au Québec 60 000 $ et se chiffrait à seulement 50 881 $ dans la province voisine. Ainsi donc, l'industrie de la farine et des céréales de table préparées au Québec s'est développée en trente ans de telle sorte qu'aujourd'hui son rendement est supérieur à celui de l'Ontario.

Industrie des aliments pour animaux

L'industrie des aliments pour animaux a pour fonction essentielle de produire les moulées finies. On distingue deux groupes dans ce sous-secteur: les manufactures et les meuneries. Le premier fabrique des moulées finies et des concentrés dans le but de les vendre aux meuneries ou aux éleveurs. Elles sont situées à Montréal et à Québec. Comparativement aux meuneries, ce sont des établissements de grande taille.

Les meuneries préparent les moulées finies en utilisant les concentrés produits par les manufactures. Cette transformation est effectuée pour leurs besoins propres, mais aussi pour en vendre le produit aux éleveurs locaux. Les principaux éléments utilisés dans la

---

15 Statistique Canada, n° de catalogue 31-209.

préparation des moulées sont: les grains ronds (maïs, orge, avoine et blé), les résidus des minoteries et le soya. Ces ingrédients proviennent pour la plupart de l'extérieur du Québec.

Les données statistiques antérieures à 1950 ne permettent pas d'évaluer la progression de ce sous-secteur étant donné que les moulins à farine et les meuneries étaient recensés sous la même rubrique. A partir de cette date cependant, on remarque qu'il y a déjà 293 établissements oeuvrant dans ce sous-secteur au Québec, 1 572 employés et que la valeur ajoutée s'élève à 7,1 $ millions (voir tableau 4, page 23). Pour cette même année, l'Ontario compte 724 établissements, 3 387 employés et la valeur ajoutée se chiffre à 14,5 $ millions[16]. C'est au cours des années cinquante que débute le mouvement de consolidation en Ontario. Au Québec, il faut attendre les années soixante pour que se produise le processus. Cependant, de 1950 à 1980, le nombre d'employés et la valeur ajoutée ont continuellement augmenté au Québec, alors que le nombre d'employés en Ontario accusait un léger déclin au cours de la dernière décennie. On remarque aussi, au cours des années soixante, une baisse draconienne du nombre des établissements et un rendement de la productivité moindre qu'au cours des années précédentes et subséquentes. Pendant les trente dernières années, le taux de croissance moyen du nombre d'employés se situait à 2,3 % au Québec, alors qu'en Ontario, malgré une hausse entre 1950 et 1970, le nombre d'employés était sensiblement le même en 1980 qu'en 1950. Quant à la valeur ajoutée, le taux de croissance moyen se situait à 10,3 % au Québec et à 9,3 % en Ontario. Toutefois, si l'on utilise la mesure de productivité par salarié, on remarque qu'en Ontario la progression a été plus forte qu'au Québec, ceci en raison d'une hausse de la valeur ajoutée et d'une baisse du nombre d'employés (voir tableaux 5, 6 et 7, pages 24, 25 et 26)[17].

---

16 Statistique Canada, n° de catalogue 31-209.

17 Statistique Canada, n^{os} de catalogue 31-203, 31-206.

Industrie des produits de la boulangerie et de la pâtisserie

L'industrie des produits de la boulangerie et de la pâtisserie est une industrie où la main-d'oeuvre occupe une grande importance. C'est le sous-secteur qui emploie le plus de personnes au sein de l'industrie des aliments et boissons. Elle regroupe plusieurs genres d'exploitation:

- les boulangeries:
  - . de détail
  - . de gros
  - . appartenant aux épiceries à succursales multiples
  - . aménagées dans les magasins
- les pâtisseries, et
- les biscuiteries.

Cette industrie a longtemps été caractérisée par la présence d'un grand nombre de petites entreprises artisanales. En 1940, on comptait 971 établissements dans ce sous-secteur. Au cours de cette décennie, trois entreprises de grandes tailles s'installent au Québec. Elles apportent avec elles un courant de modernisation et de nouveaux procédés de préparation sont introduits. C'est aussi une période de modification dans la structure du commerce de détail qui se caractérise par une centralisation des services des groupes d'épiciers et des chaînes d'alimentation. Enfin, ces changements ont déstabilisé les règles de la concurrence et les unités de boulangeries autochtones mal préparées et mal équipées ne sont plus concurrentielles.

Les gouvernements, depuis la fin du siècle dernier, sont intervenus fréquemment afin de permettre une libre concurrence entre les producteurs. En 1967, en raison de l'augmentation des faillites, trois associations québécoises de boulangers se sont liguées pour demander une intervention de l'État afin d'assainir le climat commercial. Malgré cette situation tendue, une autre boulangerie de grande taille s'implante ici en 1967. De 971 établissements en 1940, on passe à 566 en 1970. On assiste même en 1974, à la fermeture d'une

boulangerie d'importance nationale. Afin de rétablir un climat commercial propice, le gouvernement du Québec adopte, en 1973, la Loi sur le commerce du pain (Loi 277). Un programme visant à favoriser les regroupements est également préparé. Ces mesures entraînent diverses actions de fusion et/ou de regroupement qui permettent à deux groupes de boulangeries autochtones d'acquérir une importance suffisante pour concurrencer les boulangeries appartenant à des entreprises multinationales. Enfin, la technologie s'est grandement améliorée au cours des dernières années, malgré que les petites boulangeries ne se soient pas encore dotées des équipements les plus modernes. Leur marché ne l'exige cependant pas.

En 1950, ce sous-secteur produisait 37,4 $ millions en valeur ajoutée, ce qui représentait 16,5 % de la valeur ajoutée de l'industrie des aliments et boissons et le plaçait au premier rang à cet égard. Cette même année, on relève 992 établissements ainsi que 11 250 employés, soit 37,3 % des établissements canadiens et 40,2 % de la main-d'oeuvre de l'industrie au Québec. En 1980, ces pourcentages s'élevaient respectivement à 28,8 % et 35,7 %. Ce sont les provinces autres que le Québec et l'Ontario qui ont vu leur nombre d'établissements et leur main-d'oeuvre augmenter davantage au cours de cette période.

Pour les trente dernières années, le taux de croissance moyen de la valeur ajoutée du Québec et de l'Ontario se situe respectivement à 7,4 % et 5,4 %. Malgré la baisse du nombre d'employés en Ontario, une évaluation de la progression de la productivité par salarié de cette industrie, dans chacune des provinces, laisse voir une croissance supérieure au Québec. Cette productivité a été multipliée par 6,6 au Québec entre 1950 et 1980 (en dollars courants). En Ontario, le multiple s'élève à 6,3 (voir tableaux 4 et 7, pages 23 et 26)[18].

---

18 Statistique Canada, n^{os} de catalogue 31-203, 31-206, 31-209.

Industrie du sucre et de la confiserie

L'activité principale d'une raffinerie de sucre de canne ou d'une usine de sucre de betterave est la production du sucre blanc cristallisé. Les procédés de transformation sont les mêmes dans les deux cas, si ce n'est que la première commence ses opérations de transformation avec du sucre de canne brut, tandis que l'autre commence avec du sirop de sucre de betterave concentré.

La première raffinerie de sucre au Canada s'est implantée à Montréal en 1854: c'est la Canadian Sugar Raffinery Co. Ltd. Elle fusionna plus tard avec la Dominion Sugar Co. Ltd. pour former la Canada and Dominion Sugar Co. Ltd. Elle produisait du sucre raffiné sous la marque Redpath. Sa capacité de production a, pendant longtemps, été la plus importante au Canada. En 1879, une autre raffinerie s'installe à Montréal, la St-Lawrence Sugar Refining Co. Ltd. La troisième raffinerie qui s'implanta au Québec fut la Raffinerie de Sucre du Québec, en 1943. Contrairement aux deux autres, cette entreprise raffinait du sucre de betterave. Elle a vu le jour sous l'impulsion du gouvernement du Québec qui cherchait à favoriser le développement de la production de la betterave à sucre.

Dans ce sous-secteur d'activité, nous recensons aussi les établissements dont l'activité principale est la confiserie. Ce secteur a connu, au milieu des années 1970, une forte perturbation, en raison du prix élevé du sucre et du cacao sur le marché mondial. Au cours de cette période il y a diminution de la production et fermeture de plusieurs établissements. Alors que 52 établissements étaient dénombrés en 1950, il n'en reste plus qu'une trentaine en 1980.

En 1980, le Québec comptait encore quatre raffineries. En plus des trois déjà mentionnées, on remarque la présence de la compagnie de sucre Cartier fondée en 1964. Enfin, viennent s'ajouter à ce nombre, deux établissements où le réemballage est effectué mais où ne se fait aucun raffinage de sucre.

Au cours des années soixante-dix, plusieurs établissements ont dû fermer leurs portes en raison de différentes pratiques: guerre des prix, fixation des prix, ventes à perte, etc. Ce fut le cas au Québec de la Compagnie de sucre Cartier et de la Compagnie de sucre Redpath qui ont toute deux cessé leur production en 1982.

La baisse du nombre d'employés n'est cependant pas uniquement reliée à la fermeture de ces compagnies. La réduction de la consommation du sucre per capita et l'accroissement du rendement à l'extérieur du Québec sont aussi des facteurs importants. Signalons de plus que les installations québécoises plutôt désuètes sont moins concurrentielles que de nouvelles unités situées près des marchés importants.

En 1970, on comptait 57 établissements dans ce sous-secteur, 4 415 employés et la valeur ajoutée se chiffrait à 56,9 $ millions. Dix ans plus tard, on trouve 40 établissements, 2 751 employés et 106,6 $ millions en valeur ajouté. Cette même année, la valeur ajoutée de ce secteur équivaut à 7 % de la valeur ajoutée totale de l'industrie des aliments et boissons. Cette part a baissé à 4,9 % en 1980 (voir tableaux 6 et 7, pages 25 et 26).

Au Canada, on relève 153 établissements en 1970, 13 357 employés et 188,8 $ millions de valeur ajoutée; en 1980 les données se chiffraient à 122 établissements, 12 604 employés et 518,4 $ millions en valeur ajoutée. Notons qu'au Canada comme au Québec, ce secteur n'affiche une certaine croissance que pour la valeur ajoutée.

Industrie des boissons gazeuses

En 1910, on relevait déjà 35 établissements dont l'activité principale était la production de boissons gazeuses; 519 employés y travaillaient et produisaient 0,6 $ million de valeur ajoutée. En 1950, 173 établissements et 2 708 employés étaient relevés dans cette industrie, et la valeur ajoutée s'élevait à 20 $ millions ou 8,8 % de la valeur ajoutée totale du secteur. En 1980, il n'y a

plus que 89 établissements; cependant, le nombre d'employés augmente et passe à 4 206. Notons aussi une augmentation de la valeur ajoutée de 145,6 %; toutefois, cela ne représente plus que 6,7 % de la valeur ajoutée totale du secteur (voir tableaux 4 et 7, pages 23 et 26). Il s'est donc produit une concentration des industries dans ce sous-secteur. La productivité par salarié est moindre au Québec qu'en Ontario et même que dans l'ensemble du Canada. Elle s'établit à 34 617 $ comparativement à 40 236 $ et 36 131 $. Remarquons qu'elle a augmenté moins rapidement au Québec que dans l'ensemble du Canada.

Industrie des alcools destinés à la consommation

La première distillerie construite au Canada s'implanta à Québec en 1769: on y produisait du rhum à partir de la mélasse des Antilles. En 1787, on en compte déjà quatre au Québec. Au XIX^{e} siècle, des centaines de petites distilleries s'installent. Le whisky distillé de grains canadiens possédant un goût particulier, il commence à remplacer le rhum comme boisson favorite au Canada.

Au début du siècle, la vente des spiritueux avait pris une telle ampleur que l'on dût promulguer la Loi sur la prohibition. Elle résulte de la hausse prononcée de la taxe sur les spiritueux, taxe qui provoqua des abus tels que le frelatage et la vente du whisky brut, non vieilli; la loi était aussi censée combattre l'ivrognerie.

La Loi sur la prohibition entre en vigueur au Québec en 1919. En 1921, le gouvernement abroge cette législation et adopte un système pour la vente des spiritueux sous le contrôle du gouvernement: cette décision est à l'origine de la Société des alcools du Québec.

Au milieu du siècle, huit établissements oeuvraient dans ce sous-secteur avec 1 765 employés et la valeur ajoutée s'élevait à 20,6 $ millions, c'est-à-dire 9,1 % de la valeur ajoutée de l'ensemble de l'industrie des aliments et boissons (voir tableau 4, page 23). Ce pourcentage est remarquable, compte tenu qu'elle ne regroupait que

4,3 % de la main-d'oeuvre. Au cours des trente années suivantes, le nombre d'établissements demeure sensiblement le même, soit neuf; le nombre d'employés a même diminué à 1 503, mais, tout comme la qualité d'un bon whisky vieilli à point, la valeur ajoutée s'élève pour atteindre 93,4 $ millions (voir tableau 7, page 26).

Au cours de la dernière décennie, toutefois, les ventes de spiritueux ont chuté au Québec. La hausse des prix à la consommation a cependant contrebalancé cette baisse.

Dans l'ensemble du Canada, le nombre d'employés a diminué au cours des 10 dernières années; le nombre d'établissements a augmenté, ainsi que la valeur ajoutée. Cependant, ce phénomène est dû à des régions autres que le Québec et l'Ontario, puisque le taux de croissance moyen de la valeur ajoutée est plus élevé au Canada que dans ces deux provinces.

Industrie de la bière

L'ingrédient de base de la bière est le malt d'orge cultivé dans l'Ouest canadien. C'est de l'orge qui a crû jusqu'à une certaine maturité pour ensuite être séché pour en arrêter la croissance. Au cours du procédé de transformation du malt, on y ajoute du houblon prélevé d'une plante grimpante cultivée en Colombie-Britannique: ce sont ces résines de houblon qui fournissent la saveur, l'arôme et le goût amer au mélange.

La première brasserie commerciale du Canada a été construite par l'intendant Talon, dans le but de réduire l'usage intempéré des boissons fortes. Les débuts réels de cette industrie remontent cependant à la fin du XVIII^{e} avec l'ouverture de la John Molson Brewery en 1786. Au cours des années, plusieurs autres entreprises viennent se joindre à celle-ci. A Montréal, citons la Brasserie Dow en 1790; vers 1850, en Ontario, deux industriels (Labatt et Eccles) acquièrent une brasserie installée à London et en 1862, Eugène

O'Keefe devient propriétaire d'une brasserie fondée en 1840 à Toronto.

La production de la bière a suivi les mouvements de l'activité économique. Cette industrie a été touchée durement, lors de la première guerre mondiale, par la Loi sur la prohibition. Par la suite, elle a remonté le courant suivant son impulsion, mue par la reprise économique. Elle chuta au moment où le pays plongea dans la crise économique des années trente et dans le marasme qui en résultait. La croissance de sa production a toutefois repris au milieu des années trente; elle s'est stabilisée avec le début de la guerre, en raison des restrictions, et elle a repris sa croissance par la suite. Jusqu'au début des années cinquante, celle-ci fut très grande mais elle s'est stabilisée à nouveau.

Au milieu du siècle, on signale huit établissements dans ce sous-secteur au Québec avec 2 628 employés et 28,3 $ millions en valeur ajoutée (voir tableau 4, page 23). Son taux de croissance annuel moyen pour les trente années précédentes s'élevait à 2,2 % pour la main-d'oeuvre et à 7,7 % pour la valeur ajoutée. Son rendement était plus marqué encore lors des 10 dernières années. Le nombre d'établissements a été réduit à trois et son taux de croissance porté à 3,9 % pour l'emploi et 12,4 % pour la valeur ajoutée.

En 1950, la productivité par salarié était plus basse au Québec qu'en Ontario. Elle l'était encore en 1980. Au Québec cependant, l'accroissement du rendement de cette industrie était supérieur, la valeur ajoutée s'étant multipliée de 4,7 % au Québec entre 1950 et 1980 et de 4,3 % en Ontario. Enfin, pour la dernière décennie, le taux de croissance de cette industrie se chiffre à 2,8 % pour l'emploi et à 10,8 % pour la valeur ajoutée.

Les huit établissements recensés en 1950 appartenaient à la Canadian Brewery (Quebec) Ltd., à la Molson's Brewery Ltd. et à la National

Brewery Ltd. qui gérait six établissements dont la Dow Brewery. Un an plus tard, le contrôle de la National Brewery Ltd. passe à la Dow Brewery Ltd. En 1953, la Brasserie Molson se ramifie en Ontario et construit un complexe ultramoderne à Toronto. La même année, la John Labatt Limitée achète un terrain à Ville LaSalle et y construit une usine. Les opérations de la Compagnie Labatt débutent en 1956. Au cours des années cinquante et soixante, les brasseurs traversent une période difficile et le mouvement de concentration s'accentue, si bien qu'au début de 1970, il ne reste plus que trois sociétés: Molson, Labatt et O'Keefe. Cette dernière est située à l'emplacement original de la Dow Brewery Ltd., devenue entre-temps propriété de la Canadian Brewery Ltd., en 1963, avant de se doter d'une nouvelle raison sociale, en 1973.

Industrie du vin et du cidre

Le premier établissement produisant du vin au Québec commence ses opérations en 1938: C'est la Bright, T.G. (Quebec) Co. Ltd., filiale de la T.G. Bright & Co. Ltd. établie en Ontario depuis 1874. Elle a oeuvré seule au Québec jusqu'en 1971, date où l'industrie du cidre s'implante solidement. Jusque là, le cidre était produit de façon domestique. La lenteur de son développement est due principalement à un manque de leadership commercial et à la réticence de la Société des alcools du Québec à le vendre, ceci en raison de l'impossibilité d'obtenir des producteurs une garantie de la qualité du produit.

Depuis 1971, les établissements producteurs de cidre doivent détenir un permis de fabrication de cidre fort, léger ou doux. Les ventes de cidre ayant chuté de 70 %, de 1977 à 1981, les producteurs réagissent en diversifiant leur production. En plus du cidre, ils produisent maintenant du vin et du vin de pomme apéritif.

En 1972, on compte sept établissements, 128 employés et la valeur ajoutée s'éleve à 2,2 $ millions dans ce sous-secteur, ce qui repré-

sente une productivité de 17 188 $ par salarié. En Ontario, au cours de la même année, les statistiques indiquent 8 677 employés et 19 $ millions de valeur ajoutée ou une productivité de 28 065 $ par salarié. Jusqu'en 1980, la productivité grimpe dans des proportions supérieures au coût de la vie. Elle passe à 71 809 $ au Québec et à 63 014 $ en Ontario, ce qui représente des hausses de 318 % et de 125 % respectivement.

SITUATION ACTUELLE

En 1981, les trois principaux sous-secteurs étaient, compte tenu de la valeur ajoutée, l'industrie des produits laitiers, celle des produits de la boulangerie et de la pâtisserie et celle de l'abattage et du conditionnement de la viande avec 18,8 %, 14,7 % et 13,3 % respectivement (voir tableau 8, page 43). Ces trois mêmes industries se classent parmi les trois premières pour le nombre d'employés. Elles occupent toutefois des rangs différents. Quant à la productivité par salarié, notons que ces trois sous-secteurs reculent dans le classement. L'industrie des produits laitiers glisse au cinquième rang, l'industrie des produits de la boulangerie et de la pâtisserie au neuvième rang et l'industrie de l'abattage et de conditionnement de la viande, au dixième rang. C'est l'industrie du vin et du cidre qui prend la tête (77 720 $), suivie de l'industrie de la farine et des céréales de table préparées (66 945 $) (voir tableau 8, page 43).

Cette même année, dans l'ensemble du secteur manufacturier au Québec, l'industrie des aliments et boissons se classait première pour la valeur ajoutée, suivie de près par l'industrie du papier, activités connexes. Elles représentent respectivement 11,92 % et 11,88 % de la valeur ajoutée du secteur manufacturier. L'industrie à l'étude prenait encore la première place pour la main-d'oeuvre, suivie de l'industrie de l'habillement, dont les pourcentages respectifs du nombre total d'employés se chiffrent à 11,2 % et 10,8 %.

TABLEAU 8

RÉPARTITION INDUSTRIELLE PAR SOUS-SECTEUR D'ACTIVITÉ (QUÉBEC, 1981)*

Code	Sous-secteur d'activité	Nombre d'établissements	Nombre de salariés - activité totale	Pourcentage des salariés	Nombre moyen de salariés par établissement	Valeur ajoutée à l'activité manufacturière (millions $)	Pourcentage de la valeur ajoutée
101	Industries de l'abattage et de conditionnement de la viande	152	11 202	19,1	74	321,9	13,3
102	Industrie de la transformation du poisson	36	1 885	3,2	52	33,5	1,4
103	Industries de la préparation des fruits et légumes	53	2 261	3,9	43	100,8	4,2
104	Industries des produits laitiers	112	8 378	14,3	75	456,2	18,8
105	Industries de la farine et des céréales de table préparées	8	776	1,3	97	51,6	2,1
106	Industrie des aliments pour animaux	223	3 318	5,7	15	132,7	5,5
107	Industries des produits de la boulangerie et de la pâtisserie	432	11 698	19,9	27	356,5	14,7
108	Industries du sucre et des confiseries	37	C **	C **	C **	C **	C **
109	Autres industries de produits alimentaires	94	C **	C **	C **	C **	C **
111	Industrie des boissons gazeuses	87	4 130	7,0	48	169,2	7,0
112	Industrie des alcools destinés à la consommation	9	1 564	2,7	174	96,6	4,0
113	Industrie de la bière	3	4 646	7,9	1 549	289,2	11,9
114	Industrie du vin et du cidre	9	193	0,3	21	15,0	0,6
	TOTAL	1 255	58 665	100,0	47	2 424,7	100,0

Source : Statistique Canada, n° de catalogue:
31-203 Industries manufacturières du Canada, niveaux national et provincial, 1981.

* Les données apparaissant à ce tableau sont incompatibles avec les données issues des fichiers d'opération de la CSST. Ces dernières données ne sont pas comptabilisées de la même façon que celles de Statistique Canada. C'est ce qui explique l'importante différence entre le nombre d'établissements et de salariés apparaissant dans ce tableau et ceux des chapitres 4 et 5.

** Confidentiel.

CHAPITRE 2: LES ÉTABLISSEMENTS DU SECTEUR ALIMENTS ET BOISSONS

Recherche et rédaction: François Vaillancourt, UQAM

LES ÉTABLISSEMENTS

TAILLE DES ÉTABLISSEMENTS

Le tableau 9 (page 49) indique la taille des établissements pour l'année 1981. Nous constatons que seulement 10 établissements, soit 0,8 % de l'ensemble, ont plus de 500 employés. L'industrie est donc surtout formée de petits et de moyens établissements, soit 61,1 % (moins de 20 employés) et 38,1 % (entre 20 et 500 employés) respectivement, mais les petits établissements prédominent. Notons enfin que la concentration du capital est entre les mains des grands.

Nous voyons au tableau 10 (page 50), que huit entreprises employaient un total de 14 532 personnes, ce qui représente 24,1 % des salariés oeuvrant dans ce secteur manufacturier. Pour ce qui est de la production des aliments proprement dite, les trois plus grosses entreprises industrielles se retrouvent d'ailleurs dans ce groupe. En devenant acquéreur de la société les Aliments Imasco, auparavant filiale de la B.A.T. Industries, Culinar se place au premier rang de l'industrie de transformation alimentaire mixte au Québec. Elle ajoute à ses quatre divisions - deux divisions aliments Vachon et deux aliments Stuart - cinq autres divisions très bien implantées: Grissol, Viau/Lido, Taillefert, Unico et les fromages Anco. Dans le sous-secteur plus spécialisé des produits laitiers, Culinar se classe derrière les deux grands du monde coopératif au Québec: la Coopérative fédérée de Québec et Agropur, coopérative agro-alimentaire. Les établissements de Culinar sont situés à Montréal, Sainte-Martine, Magog, Saint-Lambert et Sainte-Marie. Cette firme emploie 3 083 personnes, soit 5,1 % de l'ensemble de l'industrie. C'est le plus gros employeur après la John Labatt Limitée.

La Coopérative fédérée de Québec, comme nous l'avons vu précédemment, est une fédération qui regroupe un grand nombre d'associations, coopératives régionales et locales; constituée en 1922, elle n'a cessé de grandir depuis. Elle procède principalement à la préparation de produits laitiers, d'aliments pour animaux et d'abattage, ainsi que de conditionnement de la viande. C'est un exemple d'entreprise intégrée verticalement et horizontalement. Elle possède des usines à Montréal, Marieville, Saint-Romuald-d'Etchemin, Princeville, Saint-Félix-de-Valois, La Prairie, Vallée-Jonction et Bernières. Elle emploie 2 196 personnes ou 3,6 % de la main-d'oeuvre du secteur.

Agropur, coopérative agro-alimentaire, a su aussi s'implanter vigoureusement dans plusieurs régions du Québec. Elle s'est récemment portée acquéreur de la compagnie Kik Cola Incorporée et prépare un plan de développement relié à l'embouteillage. Ses usines sont situées à Granby (où se trouve également son siège social), Louiseville, Plessisville, Sainte-Anne-de-la-Pérade, Notre-Dame-du-Bon-Conseil, Weedon, Lawrenceville, Trois-Rivières, Oka, Montréal, Sherbrooke, Saint-Germain-de-Grantham et Joliette. La presque totalité de sa production est concentrée dans l'industrie des produits laitiers. Malgré qu'elle soit identifiée comme entreprise intégrée verticalement, cette intégration est moindre que celle de la Coopérative fédérée de Québec, par exemple. Sa main-d'oeuvre s'élève à 1 612 personnes, soit 2,8 % de l'ensemble de l'industrie.

Pêcheries Cartier est une filiale de Pêcheries Canada. Ces deux sociétés se sont d'abord réunies pour acheter, en mars 1984, Pêcheurs Unis du Québec. La faillite de cette dernière société a été annoncée en janvier 1984 et fut prise en charge par un syndic jusqu'au moment de la vente de la compagnie. Suite à cette fusion, Pêcheries Cartier est devenue gestionnaire des établissements détenus jadis par Pêcheurs Unis du Québec. Cette fusion offrait sans doute à cette entreprise une occasion de diversifier sa production,

TABLEAU 9

NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS PAR TRANCHE DE SALARIÉS (QUÉBEC, 1981)

Code	Sous-secteur d'activité	Tranches de salariés 1000+	500/999	200/499	100/199	50/99	20/49	10/19	5/9	1/4	TOTAL
101	Industries de l'abattage et de conditionnement de la viande	-	2	14	16	20	39	20	13	28	152
102	Industrie de la transformation du poisson	-	-	1	5	5	11	3	4	7	36
103	Industries de la préparation des fruits et légumes	-	-	1	6	7	18	5	6	10	53
104	Industries des produits laitiers	1	-	5	10	24	31	17	13	11	112
105	Industries de la farine et des céréales de table préparées	-	-	1	1	1	2	1	-	2	8
106	Industrie des aliments pour animaux	-	-	-	1	14	37	47	68	56	223
107	Industries des produits de la boulangerie et de la pâtisserie	-	4	11	4	14	49	84	133	133	432
108	Industries du sucre et des confiseries	-	-	4	4	1	6	9	4	9	37
109	Autres industries de produits alimentaires	-	-	5	9	10	22	16	13	19	94
111	Industrie des boissons gazeuses	-	-	4	4	8	40	16	9	6	87
112	Industrie des alcools destinés à la consommation	-	-	2	1	2	1	2	1	-	9
113	Industrie de la bière	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3
114	Industrie du vin et du cidre	-	-	-	-	-	7	-	2	-	9
	TOTAL	4	6	48	61	106	263	220	266	281	1 255
	Pourcentage d'établissements	0,3	0,5	3,8	4,9	8,4	21,0	17,5	21,2	22,4	100,0

Source : Statistique Canada, n° de catalogue:
31-203 Industries manufacturières du Canada. Niveaux national et provincial, 1981.

TABLEAU 10

LISTE DES ENTREPRISES DE L'INDUSTRIE DES ALIMENTS ET BOISSONS* (QUÉBEC, 1983)

Entreprises	Nombre de salariés	Pourcentage par rapport à l'industrie (%)
John Labatt Limitée	3 392	5,6
Culinar Incorporée	3 083	5,1
Coopérative fédérée de Québec	2 196	3,6
Pêcheries Cartier	1 800	3,0
Agropur, coopérative agro-alimentaire	1 612	2,8
La Brasserie Molson du Québec Limitée	1 362	2,3
La Brasserie O'Keefe Limitée	1 267	2,1
Canada Packers Incorporée	1 046	1,7
TOTAL	14 532	24,1
ENSEMBLE DU SECTEUR	60 320	100

Source : Scott, Statistique Canada, nos de catalogue:
32-202 Fabricants de biscuits, 1982.
32-209 Industrie laitière, 1982.
32-214 Fabricants d'aliments pour animaux, 1982.
32-216 Industrie de la transformation du poisson, 1982.
32-218 Préparation de fruits et de légumes, 1982.
32-231 Industrie des boissons alcoolisées, 1981.
32-232 Industrie de la viande et de la volaille, 1982.

* L'entreprise est composée d'un ou plusieurs propriétaires; et un propriétaire possède un ou plusieurs établissements.

Bureau de la statistique du Québec, Statistiques principales des manufacturiers québécois, 1979-1983, Québec, 1984.

élément qui a contribué à sa chute. Au début des années quatre-vingt, elle dut aussi faire face à la pire crise de l'histoire des pêcheries, crise attribuée à la hausse du taux d'intérêt, à la hausse du dollar vis-à-vis les devises européennes et au volume élevé d'entreposage aux États-Unis. Malgré ces difficultés, les usines de cette entreprise poursuivent leurs activités et le nombre d'employés demeure élevé: 1 800 ou 3 % de l'ensemble de l'industrie.

Canada Packers est une des plus grosses entreprises de ce secteur. Intégrée verticalement, elle entretient un lien direct avec les agriculteurs et leurs relations sont définies par le biais d'un contrat d'achat et de production. Cette firme oeuvre dans deux secteurs particuliers: l'abattage et le conditionnement de la viande et les aliments pour animaux. Ses établissements sont situés à Montréal, Saint-Romuald-d'Etchemin, Brossard, Saint-Hyacinthe, ainsi qu'à Saint-Félix-de-Valois (la meunerie René Poirier Ltée). C'est la plus petite de ces huit entreprises au Québec. Le nombre de ses employés s'élève à 1 046 ou 1,7 % de l'ensemble de l'industrie.

Ces cinq sociétés forment un groupe d'industriels et de gestionnaires qui oeuvrent dans l'industrie des aliments. A l'exception de John Labatt Ltée, les trois autres procèdent surtout à la transformation de produits concentrés dans l'industrie de boissons.

Depuis cinq ans, tant au Québec que dans le reste du Canada, le marché des boissons alcoolisées est complètement bouleversé. Nous assistons à un phénomène de nivellement des habitudes de consommation des boissons alcoolisées, provoqué sans doute par l'engouement récent du consommateur pour le vin. Cette situation affecte aussi bien les distilleurs que les brasseurs, qui se livrent à une guerre de marketing pour augmenter leurs ventes.

John Labatt Ltée, compagnie dont les intérêts étaient d'abord limités au secteur des brasseries, est devenue une société de gestion

(holding company) dont les activités dépassent les frontières du pays. Elle gère au Québec les intérêts de plusieurs entreprises regroupées dans l'industrie des aliments et boissons. Ce sont la Brasserie Labatt Ltée, Catelli, les Aliments Ault Limitée, la Beurrerie Frenière Limitée et les minoteries Ogilvie Limitée. Elle emploie 3 392 personnes, ce qui la place au premier rang sur la liste des plus gros employeurs.

Les deux autres entreprises sont la Brasserie Molson du Québec et la Brasserie O'Keefe. La première est une filiale des Industries Molson qui forme un consortium international. La Brasserie O'Keefe Ltée est une succursale de la Carling O'Keefe implantée en Ontario depuis la fin du siècle dernier. Elle est aujourd'hui filiale du groupe sud-africain Rothman of Pall Mali. Les deux brasseries citées emploient conjointement 5,4 % de la main-d'oeuvre du secteur à l'étude. Nous dénombrons chez ces deux firmes et chez la Brasserie Labatt Ltée un total de 3 704 employés, ce qui équivaut à 34,1 % de la main-d'oeuvre de l'industrie des boissons au Québec (voir tableau 11, page 53).

ORGANISATION DU TRAVAIL

La variation saisonnière du nombre d'emplois à l'intérieur des principaux établissements est de l'ordre de 7 % à 10 %. Mais ce mouvement est encore plus important chez les petits fabricants. Le pourcentage des employés non spécialisés atteint près de 48 % dans les usines de grandes tailles; viennent ensuite les employés semi-spécialisés avec près de 28 %, 15 % d'employés de métier et d'entretien, 7 % d'employés spécialisés et 2 % de techniciens.

La formation des employés semi-spécialisés se fait en général sur le tas à l'intérieur des usines. C'est une forme d'apprentissage supervisée dont la durée vaire entre une et quatre semaines. En ce

TABLEAU 11

DONNÉES RÉCENTES SUR LE SECTEUR ALIMENTS ET BOISSONS (1982 - 1983)*

Code	Sous-secteur d'activité	Année	Nombre de salariés - activité totale	Pourcentage des salariés (%)	Valeur ajoutée à l'activité manufacturière (millions $)	Pourcentage de la valeur ajoutée (%)
101	Industrie de l'abattage et de conditionnement de la viande	1982	10 998	19,2	363,4	13,8
103	Industrie de la préparation des fruits et légumes	1982	2 395	4,2	110,2	4,2
104	Industrie des produits laitiers	1982	8 062	14,1	444,0	16,9
106	Industrie des aliments pour animaux	1982	3 015	5,3	138,3	5,3
107	Industrie des produits de la boulangerie et de la pâtisserie	1982	10 790	18,9	370,9	14,1
110	Industrie des boissons	1982	10 440	18,2	582,4	22,1
	Industrie des aliments et boissons		57 225	100	2 631,4	100
101	Industrie de l'abattage et de conditionnement de la viande	1983	11 428	18,9	378,5	13,9
103	Industrie de la préparation des fruits et légumes	1983	2 383	4,0	96,4	3,5
104	Industrie des produits laitiers	1983	9 135	15,1	454,1	16,7
106	Industrie des aliments pour animaux	1983	3 029	5,0	129,1	4,8
107	Industrie des produits de la boulangerie et de la pâtisserie	1983	11 590	19,2	403,2	14,8
110	Industrie des boissons	1983	10 862	18,0	624,7	23,0
	Industrie des aliments		60 320	100	2 716,7	100

Source : Bureau de la statistique du Québec, Statistiques principales des manufacturiers québécois, 1979-1983, Québec, 1984.

* Estimation

qui concerne les employés spécialisés, de métiers ou les techniciens, ils acquièrent leur formation, dont la durée varie de six mois à trois ans, dans des institutions d'enseignement spécialisé. Le salaire des employés est calculé selon le nombre d'heures/semaine travaillées. Les formes de rémunération au rendement ou au forfait n'y apparaissent pas du tout.

La division du travail y est poussée. On y observe deux types de production: le travail à la chaîne et le travail par processus. La majorité des établissements sont divisés en départements et le type de production varie selon le département. Enfin, les employés sont davantage appelés à travailler en équipe que sur une base individuelle.

CHAPITRE 3: LA MAIN-D'OEUVRE DU SECTEUR ALIMENTS ET BOISSONS

Recherche et rédaction: François Vaillancourt, UQAM

LA MAIN-D'OEUVRE DU SECTEUR ALIMENTS ET BOISSONS

Le présent chapitre porte sur l'ensemble des salariés du secteur, c'est-à-dire, les travailleurs affectés à la production et assimilés, les employés de l'administration, les employés de bureau, ainsi que tout le personnel hors fabrication.

VOLUME ET CARACTÉRISTIQUES DE L'EMPLOI

Au cours des dernières années, la main-d'oeuvre dans ce secteur, comme celle de plusieurs autres secteurs au Québec, a subi les contrecoups des conditions économiques défavorables. La baisse du nombre d'employés qui en a résulté a réduit la progression des dépenses d'exploitation, mais a aussi diminué la production.

Au cours des années, plusieurs changements sont intervenus dans cette industrie. Mentionnons entre autres l'avènement des canettes, le vieillissement de la population, la modification des habitudes, la concentration des entreprises, les changements technologiques et l'automatisation. Cependant, dans l'ensemble, de 1950 à 1981, l'importance du nombre d'employés par sous-secteur n'a pas changé (voir tableaux 4 et 8, pages 23 et 43). L'industrie des produits de la boulangerie et de la pâtisserie a connu une très faible augmentation du volume de la main-d'oeuvre, mais sa part relative est passée de 27,2 % à 19,9 %. L'industrie de l'abattage et de conditionnement de la viande a été affectée inversement; sa part relative est passée de 9,8 % à 19,1 % et elle a presque triplé le nombre de ses salariés. Une autre industrie particulièrement marquée est celle des alcools destinés à la consommation.

Selon une étude du ministère de la Main-d'oeuvre et de Sécurité du

revenu du Québec[19], le secteur serait sujet à une forte croissance de sa main-d'oeuvre en 1984 (7,1 %), mais celle-ci ne se poursuivrait pas en 1985. Malgré cela, ces chiffres sont encourageants puisqu'ils signalent un rendement supérieur au niveau d'avant la récession. Les données de 1983 démontrent déjà une augmentation de 14 % par rapport à 1982, ceci en réaction certaine aux dépenses accrues des consommateurs (voir tableau 11, page 53).

RÉPARTITION DE LA MAIN-D'OEUVRE

Le tableau 12 (page 59) porte sur les deux groupes de salariés: les travailleurs affectés à la production et les assimilés, ainsi que le personnel hors production. De 1930 à 1980, le nombre de travailleurs affectés à la production et assimilés a enregistré un taux de croissance moyen de 1,6 %, les autres (administration, etc.), de 9,4 %. Alors qu'en 1930 on comptait 9 employés à la production pour un employé de bureau, ce rapport est passé en 1980 à deux pour un. C'est une différence énorme et qui s'est fait sentir surtout au début des années soixante. La concentration, l'automatisation et l'importance accrue des activités de marketing et de comptabilité ont joué un rôle très important dans le développement administratif.

Nous notons au tableau 13 (page 60) - Taux de masculinité - que les données ont peu varié, entre 1930 et 1980, sinon pas du tout. Les écarts les plus marqués apparaissent de 1940 à 1945 et s'expliquent par la période de la guerre où les femmes ont eu la possibilité de pénétrer sur le marché du travail. Signalons aussi, que lors de l'augmentation massive du nombre des employés d'administration, de bureau et d'autre personnel hors fabrication, ce sont des hommes surtout qui sont venus grossir ces rangs. La stabilité a cependant

---

19 Ministère de la Main-d'oeuvre et de la Sécurité du revenu, Perspectives du marché du travail, Québec, 1984.

TABLEAU 12

RÉPARTITION DE LA MAIN-D'OEUVRE PAR SEXE
(QUÉBEC, 1930 à 1981)

Année	Travailleurs affectés à la production et assimilés			Autres*		
	Hommes	Femmes	Total	Hommes	Femmes	Total
1930	13 925	4 006	17 931	1 484	405	1 889
1935	15 123	2 988	18 111	2 970	520	3 490
1940	17 802	3 919	21 721	6 044	1 061	7 105
1945	20 631	6 361	26 992	6 342	1 573	7 915
1950	26 116	6 871	32 987	6 507	1 911	8 418
1955	28 643	8 209	36 852	7 133	2 161	9 294
1960	31 201	8 722	39 923	8 180	2 738	10 918
1965	26 480	8 463	34 943	19 409	3 766	23 175
1970	29 224	8 987	38 211	19 013	3 856	22 869
1975	28 849	8 235	37 084	16 077	3 986	20 063
1980	29 819	8 758	38 577	16 115	4 689	20 804
1981	29 961	8 660	38 621	15 442	4 602	20 044

Source : Statistique Canada, n^{os} de catalogue:

31-203 Industries manufacturières du Canada, Niveaux national et provincial, 1975, 1980, 1981.

31-205 Industries manufacturières du Canada: Québec, 1930, 1935, 1940, 1945, 1955, 1960, 1965, 1970.

31-209 Industries manufacturières du Canada par provinces: Section II, 1950.

* Administration, bureau et autre personnel hors fabrication.

TABLEAU 13

TAUX DE MASCULINITÉ
(QUÉBEC, 1930 à 1981)

Année	Taux de masculinité (production)	Taux de masculinité (autre)*	Taux de masculinité (activité totale)
1930	77,7	78,7	77,7
1935	83,5	85,1	83,8
1940	82,0	85,1	82,7
1945	76,4	80,1	77,3
1950	79,2	77,3	78,8
1955	77,7	76,7	77,5
1960	78,2	74,9	77,5
1965	75,8	83,7	79,0
1970	76,5	83,1	79,0
1975	77,8	80,1	78,6
1980	77,3	77,5	77,4
1981	77,6	77,0	77,4

Source : Statistique Canada, n^{os} de catalogue:
31-203 Industries manufacturières du Canada, Niveaux national et provincial, 1975, 1980, 1981.
31-205 Industries manufacturières du Canada: Québec, 1930, 1935, 1940, 1945, 1955, 1960, 1965, 1970.
31-209 Industries manufacturières du Canada par provinces: Section II, 1950.

* Administration, bureau et autre personnel hors fabrication.

été retrouvée au cours des années quatre-vingt.

RÉMUNÉRATION DE LA MAIN-D'OEUVRE

Le tableau 14 (page 62) permet de dégager l'évolution de la rémunération de la main-d'oeuvre. De 1930 à 1980, le taux de croissance annuel moyen de la rémunération des employés à la production a été plus élevé (6,1 %) que celui enregistré par les autres salariés (4,7 %). Même si nous regardons les 40 dernières années - le taux de croissance du traitement moyen étant négatif pour la période allant de 1930 à 1940 - nous remarquons encore une augmentation supérieure chez les employés à la production (7,5 % contre 6,9 %). La scolarisation massive et la multiplication des tâches routinières de bureau (peu qualifiées et moins bien payées) expliquent le développement apparamment anormal des rémunérations des employés hors production.

LES DIX DERNIÈRES ANNÉES

La deuxième série de tableaux permettra d'évaluer le dynamisme relatif du secteur par une comparaison des données du Québec, de l'Ontario et du Canada, pour les dix dernières années.

EMPLOI

Le tableau 15 (page 64), qui porte sur les travailleurs, laisse croire que c'est au Canada, mais à l'extérieur de l'Ontario et du Québec, qu'a été enregistrée la plus forte augmentation du nombre d'emplois. Le taux de croissance annuel moyen y est en effet de 1,1 % contre 0,3 % au Québec et 0,9 % en Ontario.

TABLEAU 14

RÉMUNÉRATION DE LA MAIN-D'OEUVRE
(QUÉBEC, 1930 à 1981)

Année	Travailleurs affectés à la production et assimilés		Autres*	
	Salaire (millions $)	Salaire moyen ($)	Traitement (millions $)	Traitement moyen ($)
1930	14,6	814	3,9	2 065
1935	13,9	768	6,2	1 777
1940	18,7	861	9,9	1 393
1945	34,1	1 263	14,9	1 883
1950	59,9	1 625	22,2	2 637
1955	91,4	2 289	32,5	3 497
1960	122,9	3 517	50,4	4 616
1965	130,5	3 415	120,7	5 208
1970	205,7	5 383	168,8	7 381
1975	347,7	9 376	241,3	12 027
1980	589,2	15 273	402,0	19 323
1981	656,5	16 999	428,0	21 353

Source : Statistique Canada, nos de catalogue:
- 31-203 Industries manufacturières du Canada, Niveaux national et provincial, 1975, 1980, 1981.
- 31-205 Industries manufacturières du Canada: Québec, 1930, 1935, 1940, 1945, 1955, 1960, 1965, 1970.
- 31-209 Industries manufacturières du Canada par provinces: Section II, 1950.

* Administration, bureau et autre personnel hors fabrication.

Le tableau 16 (page 65) rapporte les données relatives au nombre de salariés. Au Québec, les variations moyennes se situent au même taux qu'au tableau précédent. Les variations moyennes en Ontario et au Canada accusent cependant un retard de 0,4 %. Nous sommes portés à croire qu'une diminution du nombre d'employés d'administration, de bureau et autre personnel hors fabrication en Ontario a eu cet effet sur le reste du Canada.

RÉMUNÉRATION

Les tableaux 17 et 18 (pages 66 et 67) portent sur les salaires à la production. Comme nous avons pu le voir précédemment, la variation moyenne du nombre d'employés se situait en deça de 1 % au Québec et en Ontario. Si nous observons maintenant les variations salariales, nous notons qu'elles étaient supérieures à 10 %; cette remarque est aussi valable pour l'Ontario et le Canada. C'est donc dire que la variation moyenne des salaires à la production reflète le taux de croissance réelle enregistré par les salariés et n'est pas le jeu d'une augmentation de la main-d'oeuvre. Une comparaison des tableaux 17 et 18 (pages 66 et 67) confirme cette observation. La hausse du volume salarial entre 1972 et 1981 est de 181 % et celle des salaires horaires, de 182 %. Enfin, la hausse au Québec était supérieure à celle de l'Ontario et du Canada.

Une dernière observation en ce qui concerne les salaires et les traitements (tableau 19, page 69). Nous notons que la variation moyenne est supérieure au Québec qu'elle ne l'est en Ontario. De fait, en 1972, les salaires et traitements moyens au Québec s'élevaient à 6 959 $ et à 7 922 $ en Ontario; ces montants se chiffraient respectivement à 18 486 $ et 19 272 $ en 1981. L'écart est donc passé de 12,2 % à 4,1 %. Si nous effectuons un calcul semblable pour les salaires seulement, nous obtenons 11,9 % et 3,3 %. C'est donc dire que l'écart s'est réduit davantage chez les

TABLEAU 15

PRINCIPALES STATISTIQUES SUR LA MAIN-D'OEUVRE POUR LA DERNIÈRE DÉCENNIE AU QUÉBEC, EN ONTARIO ET AU CANADA TRAVAILLEURS AFFECTÉS A LA PRODUCTION ET ASSIMILÉS

	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980	1981	Variation moyenne
Québec	37 756	37 711	36 134	37 084	37 552	37 479	38 643	38 528	38 577	38 621	
Variation annuelle (%)		- 0,1	- 4,2	2,6	1,3	- 0,2	3,0	- 0,3	0,1	0,1	0,3
Ontario	53 243	53 923	55 229	55 930	53 813	54 171	55 170	56 492	58 213	57 833	
Variation annuelle (%)		1,3	2,4	1,3	- 3,8	0,7	1,8	2,3	3,0	- 0,7	0,9
Canada	145 009	146 676	144 160	145 092	146 217	148 303	153 935	157 257	158 981	159 698	
Variation annuelle (%)		1,1	- 1,7	0,6	0,8	1,4	3,7	2,1	1,1	0,4	1,1

Source : Statistique Canada, n° de catalogue:
31-203 Industries manufacturières du Canada, Niveaux national et provincial, 1972, 1973, 1974, 1975, 1976, 1977, 1978, 1979, 1980, 1981.

TABLEAU 16

NOMBRE DE SALARIÉS

	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980	1981	Variation moyenne
Québec	58 572	58 352	56 840	57 147	57 775	57 815	60 418	60 153	59 381	58 665	
Variation annuelle (%)		- 0,4	- 2,6	0,5	1,1	0,1	4,5	- 0,4	- 1,3	- 1,2	0,3
Ontario	84 003	85 617	87 099	86 122	83 124	84 191	85 096	86 744	88 210	87 799	
Variation annuelle (%)		1,9	1,7	- 1,1	- 3,5	1,3	1,1	1,9	1,7	- 0,5	0,5
Canada	220 483	222 512	220 932	220 029	219 646	222 858	229 906	233 189	234 187	234 077	
Variation annuelle (%)		0,9	- 0,7	- 0,4	- 0,2	1,5	3,1	1,4	0,4	0,0	0,7

Source : Statistique Canada, n° de catalogue:
31-203 Industries manufacturières du Canada, Niveaux national et provincial, 1972, 1973, 1974, 1975, 1976, 1977, 1978, 1979, 1980, 1981.

TABLEAU 17

SALAIRES A LA PRODUCTION

	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980	1981	Variation moyenne
Québec (millions $)	233,8	258,3	290,8	347,7	408,4	435,5	485,6	529,3	589,2	656,5	
Variation annuelle (%)		10,5	12,6	19,6	17,4	6,7	11,5	9,0	11,3	11,4	12,2
Ontario (millions $)	374,3	413,1	472,0	552,0	613,6	671,8	734,5	818,1	921,4	1 016,5	
Variation annuelle (%)		10,4	14,3	16,9	11,2	9,5	9,3	11,4	12,6	10,3	11,8
Canada (millions $)	932,5	1 033,4	1 181,2	1 393,4	1 611,6	1 773,9	1 967,4	2 204,4	2 446,3	2 745,0	
Variation annuelle (%)		10,8	14,3	18,0	15,7	10,1	10,9	12,0	11,0	12,2	12,8

Source : Statistique Canada, n° de catalogue:
31-203 Industries manufacturières du Canada, Niveaux national et provincial, 1972, 1973, 1974, 1975, 1976, 1977, 1978, 1979, 1980, 1981.

TABLEAU 18

SALAIRES HORAIRES A LA PRODUCTION

	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980	1981	Variation moyenne
Québec ($)	2,90	3,25	3,81	4,41	5,13	5,53	5,91	6,46	7,23	8,23	
Variation annuelle (%)		12,1	17,2	15,7	16,3	7,8	6,9	9,3	11,9	13,8	12,3
Ontario ($)	3,34	3,65	4,12	4,71	5,40	5,98	6,36	6,93	7,54	8,57	
Variation annuelle (%)		9,3	12,9	14,3	14,6	10,7	6,8	9,0	8,8	13,7	11,1
Canada ($)	3,09	3,41	3,95	4,58	5,23	5,73	6,1	6,66	7,37	8,35	
Variation annuelle (%)		10,4	15,8	15,9	14,2	9,6	6,5	9,2	10,7	13,3	11,7

Source : Statistique Canada, n° de catalogue:
31-203 Industries manufacturières du Canada, Niveaux national et provincial, 1972, 1973, 1974, 1975, 1976, 1977, 1978, 1979, 1980, 1981.

employés à la production que chez les autres salariés.

VALEUR AJOUTÉE

Les tableaux 20 et 21 (pages 70 et 71) portent sur la valeur ajoutée. Nous pouvons mesurer le rôle que joue la main-d'oeuvre dans une industrie par la position que les coûts de celle-ci occupent par rapport à la valeur ajoutée à la fabrication. Dans les industries intensives en capital, les frais occasionnés par la main-d'oeuvre constituent une partie relativement faible de la valeur ajoutée à la fabrication, alors que dans une industrie de main-d'oeuvre, une grande partie de la valeur ajoutée est créée par celle-ci. Le rapport salaires à la production/valeur ajoutée, dans ce cas-ci pour 1981, est égal à 27,1 % (calculé à partir des tableaux 17 et 20, pages 66 et 70). Ceci permet d'identifier le secteur à l'étude comme étant un secteur intensif en capital. L'exemple de deux autres industries permettra d'observer les écarts possibles. Pour le sous-secteur de l'abattage et de conditionnement de la viande, nous obtenons 46,1 %; ce qui la caractérise comme une industrie de main-d'oeuvre. En ce qui concerne le secteur des produits du pétrole et du charbon, ce pourcentage atteint 7,2 %; on peut donc la considérer comme industrie de capital.

Un autre calcul permet de confirmer cette observation. Il s'agit d'évaluer le nombre d'heures/homme de travail exigées par 1 000 $ de valeur ajoutée. Pour le secteur des aliments et boissons, nous obtenons 271 heures/homme; pour l'industrie de l'abattage et de conditionnement de la viande, 461 et pour celle des produits du pétrole et du charbon, 72.

TABLEAU 19

SALAIRES ET TRAITEMENTS A L'ACTIVITÉ TOTALE

	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980	1981	Variation moyenne
Québec (millions $)	407,6	446,0	505,9	589,0	679,0	733,3	825,8	901,7	991,2	1 084,5	
Variation annuelle (%)		9,4	13,4	16,4	15,3	8,0	12,7	9,2	9,9	9,5	11,5
Ontario (millions $)	665,5	736,2	831,2	935,1	1 040,1	1 141,2	1 233,9	1 372,6	1 527,2	1 692,1	
Variation annuelle (%)		10,6	12,9	12,5	11,2	9,7	8,2	11,3	11,2	10,8	10,9
Canada (millions $)	1 595,9	1 756,1	1 998,8	2 308,0	2 624,7	2 889,6	3 181,4	3 545,2	3 918,4	4 363,0	
Variation annuelle (%)		10,0	13,8	15,5	13,7	10,1	10,1	11,4	10,5	11,4	11,8

Source : Statistique Canada, n° de catalogue:
31-203 Industries manufacturières du Canada, Niveaux national et provincial, 1972, 1973, 1974, 1975, 1976, 1977, 1978, 1979, 1980, 1981.

TABLEAU 20

VALEUR AJOUTÉE A L'ACTIVITÉ MANUFACTURIÈRE PAR SALARIÉ

	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980	1981	Variation moyenne
Québec (milliers $)	24,3	27,0	31,0	34,1	37,6	41,4	47,9	51,6	56,3	62,7	
Variation annuelle (%)		11,1	14,4	10,4	10,6	9,8	15,7	7,7	9,1	11,4	11,1
Ontario (milliers $)	28,1	32,7	36,0	39,6	44,5	48,5	52,1	57,6	64,7	71,7	
Variation annuelle (%)		16,8	12,8	7,3	12,4	9,0	7,4	10,6	12,3	10,8	11,0
Canada (milliers $)	23,6	27,1	30,9	34,4	37,5	41,0	45,0	48,7	53,3	59,6	
Variation annuelle (%)		15,8	14,0	11,3	9,0	9,3	9,8	8,2	9,4	12,2	11,0

Source : Statistique Canada, n° de catalogue:
31-203 Industries manufacturières du Canada, Niveaux national et provincial, 1972, 1973, 1974, 1975, 1976, 1977, 1978, 1979, 1980, 1981.

TABLEAU 21

VALEUR AJOUTÉE A L'ACTIVITÉ MANUFACTURIÈRE PAR HEURE-PERSONNE PAYÉE

	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980	1981	Variation moyenne
Québec ($)	11,4	12,8	14,6	16,0	17,8	19,7	22,6	24,2	26,7	30,4	
Variation annuelle (%)		12,3	14,1	9,6	11,3	10,7	14,7	7,1	10,3	13,9	11,6
Ontario ($)	13,8	15,6	17,3	19,1	21,1	23,4	24,9	27,6	31,0	35,0	
Variation annuelle (%)		13,0	10,9	10,4	10,5	10,9	6,4	10,3	12,3	12,9	10,9
Canada ($)	11,5	13,1	14,9	16,5	17,8	19,6	21,5	23,2	25,5	29,1	
Variation annuelle (%)		13,9	13,7	10,5	7,9	10,1	9,7	7,9	9,9	14,1	10,?

Source : Statistique Canada, n° de catalogue:
31-203 Industries manufacturières du Canada, Niveaux national et provincial, 1972, 1973, 1974, 1975, 1976, 1977, 1978, 1979, 1980, 1981.

LES RÉGIONS

Les activités de ce secteur sont très concentrées géographiquement. En effet, sur 1 294 établissement répertoriés au Québec en 1980, nous avons évalué à 83,8 % ceux qui sont situés dans les régions administratives de Québec (03), Trois-Rivières (04) et Montréal (06). Cette concentration est plus forte encore qu'en 1971; à cette époque, ce pourcentage atteignait 80,5 %. La concentration géographique touche aussi le nombre d'emplois à l'activité totale (90,2 %) et la valeur ajoutée à la production (92,4 %). L'augmentation la plus forte depuis 1972, soit 6,9 %, a été enregistrée dans la rubrique du nombre d'emplois à l'activité totale, alors que la valeur ajoutée à la production a diminué de 0,6 % (tableau 22, page 73).

CONCLUSION

Au début de ce travail, nous déclarions que le secteur industriel des aliments et boissons était une industrie de base dans le développement d'un pays. Nous avons pu constater tout au long de ce document à quel point cela est vrai. Il s'agit d'une industrie de base non seulement parce qu'elle est essentielle à la survie, mais aussi parce qu'elle absorbe une grande proportion de la main-d'oeuvre et génère un revenu non négligeable qui contribue ainsi à l'enrichissement de la société.

Cette stabilité du rôle de ce secteur industriel n'est cependant pas la même pour chacun des sous-secteurs. Nous avons vu l'importance relative de chacun d'eux, dont le développement a énormément varié. Cette importance se modifiera certainement encore dans l'avenir. Chacun des sous-secteurs ne possède pas la même capacité de développement, mais les découvertes, technologiques et autres, peuvent nous réserver d'innombrables surprises. Un sous-secteur comme la trans-

TABLEAU 22

STATISTIQUES PAR RÉGION ADMINISTRATIVE (QUÉBEC, 1971, 1975 ET 1980)

	Année	01	02	03	04	05	06	07	08	09+10	TOTAL**
Nombre d'établissements	1971	81	68	301	177	76	835	39	36	17	1 630
	1975	62	53	221	141	55	710	24	22	15	1 303
	1980	58	47	216	143	49	726	26	18	11	1 294
Emploi à la production	1971	1 538	*	4 820	1 973	1 362	26 699	479	324	*	38 070
	1975	1 464	811	4 498	1 859	1 048	25 566	389	207	242	37 084
	1980	1 461	918	4 635	2 269	979	27 748	161	229	177	38 577
Emploi à l'activité totale	1971	1 879	*	7 632	3 090	1 932	39 638	671	536	*	59 700
	1975	1 788	1 283	6 618	2 899	1 389	37 712	574	333	297	57 147
	1980	1 851	1 381	7 119	3 255	1 274	38 684	209	376	243	54 392
Emploi total de l'ensemble des secteurs d'activité de la région (milliers $)	1971	*	*	*	*	*	*	*	*	*	**
	1975	60	105	373	162	81	1 472	93	57	31	2 434
	1980	83	109	415	164	96	1 598	111	47	48	2 694
Emploi à l'activité totale/emploi total (%)	1971	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	1975	3,0	1,2	1,8	1,8	1,7	2,6	0,6	0,6	*	2,3
	1980	2,2	1,3	1,7	2,0	1,4	2,4	0,2	0,9	0,4	2,0
Salaires à la production (milliers $)	1971	5,8	*	23,2	10,2	7,1	165,0	3,3	1,4	*	*
	1975	10,3	6,8	37,4	16,3	8,6	260,9	4,1	1,6	1,6	347,6
	1980	18,8	13,5	62,6	33,1	13,1	440,7	2,2	3,2	2,2	589,4
Salaires à l'activité totale (milliers $)	1971	7,8	*	42,3	17,2	11,0	271,2	4,8	2,8	*	*
	1975	13,4	11,9	58,3	27,0	12,5	400,0	6,3	3,1	2,2	534,7
	1980	24,5	21,2	103,8	48,9	18,4	659,4	3,0	5,8	3,5	888,5
Valeur ajoutée à la production (milliers $)	1971	14,6	*	83,1	32,1	22,7	672,4	5,8	4,8	*	*
	1975	22,1	22,0	121,9	55,5	30,5	990,7	10,7	6,4	3,2	1 263,4
	1980	41,2	37,9	247,5	105,7	63,2	1 649,5	6,7	10,3	4,7	2 166,7
Valeur ajoutée à l'activité totale (milliers $)	1971	15,7	*	89,0	33,7	23,7	710,7	6,9	5,0	*	*
	1975	24,2	25,4	131,8	61,3	32,5	1 032,2	12,7	6,9	4,1	1 331,1
	1980	44,8	42,6	257,3	116,6	64,6	1 769,1	6,8	11,4	6,6	2 319,8
Valeur des expéditions de produits de propre fabrication (milliers $)	1971	37,3	*	310,2	160,2	79,9	1 777,4	24,9	17,5	*	*
	1975	82,4	93,0	569,7	338,7	122,3	3 144,2	43,3	29,4	3,4	4 431,4
	1980	140,1	147,3	1 022,8	638,3	204,6	5 194,0	23,3	45,3	9,9	7 425,6
Valeur des expéditions et autres recettes (milliers $)	1971	43,5	*	346,4	172,5	84,9	1 983,7	39,8	18,7	*	*
	1975	94,3	131,4	615,4	372,3	135,2	3 493,2	61,2	31,3	11,5	4 945,8
	1980	157,8	183,6	1 112,6	695,5	212,1	5 898,6	25,3	49,9	15,6	8 351,0
Valeur des expéditions et autres recettes de ce grand groupe par rapport à l'ensemble du secteur manufacturier (%)	1971	22,0	*	28,5	14,4	15,5	18,6	13,8	4,3	*	*
	1975	32,4	13,3	26,3	16,0	14,9	19,0	11,4	4,6	5,4	18,7
	1980	27,6	8,3	25,2	18,7	13,2	18,1	1,3	3,1	2,8	16,6
Valeur des expéditions et autres recettes de ce grand groupe par rapport à celles du même grand groupe au Québec (%)	1971	1,6	*	12,4	6,2	3,0	70,8	1,4	0,7	*	*
	1975	1,9	2,7	12,5	7,5	2,7	70,7	1,2	0,6	0,2	100
	1980	1,9	2,2	13,3	8,3	2,5	70,6	0,3	0,6	0,2	100

Source : Statistique Canada, n^{os} de catalogue:
- 31-209 Industries manufacturières du Canada: Niveau infraprovincial, 1971, 1975, 1980.
- 71-529 Moyennes annuelles de la population active, 1975-1978.
- 71-001 La population active, 1971, 1980.

* Données non disponibles.

** Les totaux inscrits dans cette marge sont égaux à la somme des données fournies pour chacune des régions administratives du Québec, dans le catalogue n° 31-209 de Statistique Canada. Ceux-ci peuvent différer des données reproduites dans les tableaux précédents et qui ont été prélevées du catalogue n° 31-203 de Statistique Canada.

formation des fruits et légumes, par exemple, possède, nous le savons, un potentiel de développement immense. L'industrie de la transformation du poisson, si elle est alliée à l'exploitation des fonds marins, pourrait devenir un sous-secteur de très grande importance. Seule la recherche nous dira s'il y a un avenir pour le Québec de ce côté.

NOTES ET DÉFINITIONS[20]

VALEUR AJOUTÉE

- En 1983, la valeur ajoutée se calcule en soustrayant la valeur des matières de la valeur brute des produits. Celle-ci a correspondu, jusqu'en 1951, à la valeur de vente des produits fabriqués, qu'ils soient vendus ou non.
- De 1935 à 1951, la valeur ajoutée se calculait en soustrayant le coût total des matières premières, du combustible et de l'électricité, de la valeur brute des produits.
- Depuis 1952, on définit la valeur ajoutée à l'activité manufacturière, comme étant la somme de la valeur des produits de fabrication propre livrés et de la variation nette des stocks de produits en cours et de produits finis, moins le coût des matières premières, des fournitures, du combustible et de l'électricité.

ÉTABLISSEMENTS

- De 1917 à 1974, le recensement s'appliquait en principe à tous les établissements manufacturiers. Cependant, il s'est révélé diffi-

---

20 Statistique Canada, n^{os} de catalogue 31-205 (1952), 31-528 (1979) et 31-206 (1981).

cile de tenir compte de tous les petits établissements. Dans la pratique, un établissement manufacturier était généralement une fabrique, une usine ou un moulin.

- Depuis 1974, ce concept est défini comme étant la plus petite unité exploitante en mesure de fournir certaines données sur ses facteurs de production (entrées) et sur sa production (sorties). Il s'agit en général d'une usine ou d'une fabrique.

SALARIÉS

- Employés d'administration et de bureau comprenant les administrateurs et les surveillants tels que les présidents, vice-présidents, secrétaires, trésoriers, etc., ainsi que les directeurs, membres de profession libérale, techniciens, surintendants, etc.
- Travailleurs affectés à la production et assimilés comprenant tous les autres travailleurs de l'établissement payés au mois, à la semaine, à l'heure ou à la pièce.

TRAITEMENTS ET SALAIRES

Ils sont calculés avant les retenues à la source de l'impôt sur le revenu et les cotisations d'assurance sociale et d'avantages sociaux versées par l'employé. Ils comprennent la rémunération des heures normales et supplémentaires, les congés payés, les primes, les commissions accordées aux salariés réguliers, les indemnités de départ, etc.

BIBLIOGRAPHIE RELATIVE AUX CHAPITRES 1, 2 ET 3

Association des brasseries du Canada, L'industrie de la bière au Canada, Ottawa, 1965.

BOUVIER, Émile, L'industrie de la boulangerie au Québec, Sherbrooke, Université de Sherbrooke, 1968.

Bureau de la statistique du Québec, Annuaire du Québec, différentes années.

_____, Statistiques principales des manufacturiers québécois, 1979-1983, Québec, 1984.

Bureau de la statistique du Québec, Section des manufactures, La province de Québec et ses manufactures, Aliments - Boissons - Tabac, Québec, 1952, vol. 1.

Bureau fédéral de la statistique, différents numéros de catalogue, Canada.

Commission sur les pratiques restrictives du commerce (Canada), Commission Rhodes Smith, Rapport concernant l'industrie du sucre dans l'ouest du Canada et la fusion projetée de la compagnie sucrière, Ottawa, 1957.

Conseil économique du Canada, An analysis of effects of government regulations on the canadian fruit and vegetable processing industry, Ottawa, 1980, working paper n° 11.

Dominion Brewers Associations, Facts on the brewing industry in Canada, Ottawa, 1948.

Industries Molson Limitée (Les), Une compagnie à la mesure du présent et de l'avenir, Toronto, 1969.

MAILLOUX, Fernand, Mémoire sur l'industrie du cidre, Montréal, Université de Montréal, 1937.

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec, Direction générale de la planification et des études économiques, L'organisation du secteur laitier au Québec et au Canada, Québec, 1979.

_____, Agro-Alimentaire, l'industrie laitière, État de la situation, Québec, 1980.

_____, Agro-Alimentaire, Les fruits et légumes et l'horticulture ornementale, État de la situation, Québec, 1979.

_____, Agro-Alimentaire, La volaille et autres petits animaux d'élevage, État de la situation, Québec, 1979.

Ministère de la Main-d'oeuvre et de la Sécurité du Revenu, Perspective du marché du Travail, Québec, 1984.

Ministère de l'Industrie, du Commerce et du Tourisme du Québec, Profil de l'industrie et du commerce des boissons alcooliques au Québec, Québec, 1982.

_____, Profil de l'industrie québécoise de la boulangerie, Québec, 1979.

Ministère de l'Industrie et du Commerce du Canada, Préparation de fruits et légumes, Ottawa, 1977.

Ministère de l'Industrie et du Commerce du Canada, Direction de l'agriculture, des pêcheries et des produits alimentaires, Étude sur l'industrie de la boulangerie au Canada, Ottawa, 1970.

Ministère de l'Industrie et du Commerce du Québec, Regards sur l'industrie québécoise: Aliments, Boissons et Tabac, Québec, 1967, brochure n° 1.

Office de planification et de développement du Québec, M.C.C.I.F., C.C.Q., Profil du mouvement coopératif au Québec, Québec, 1979.

PETRIE, Joseph R., Un manuel sur l'industrie des boissons distillées au Canada, Montréal, Association des distilleurs canadiens, 1957.

CHAPITRE 4: LES INTERVENANTS SOCIAUX

Recherche et rédaction: Diane Rodier, CSST

Collaboration: Étienne Fabry, stagiaire,
Université de Montréal

La Loi sur la santé et la sécurité du travail repose sur deux principes: l'élimination à la source des risques d'accidents ou des dangers pour la santé et la sécurité des travailleurs et, pour ce faire, la prise en charge par les employeurs et les travailleurs. Pour accomplir leur tâche, ceux-ci sont assistés par leurs associations patronales et syndicales. Ils sont aussi appelés à collaborer avec d'autres organismes, tels les Départements de santé communautaire, l'Institut de recherche en santé et en sécurité du travail. Certains secteurs peuvent aussi compter sur les services d'une association sectorielle paritaire. Enfin, la Commission de la santé et de la sécurité du travail a le mandat de coordonner les interventions en santé et sécurité du travail.

Ce chapitre a pour objet de présenter l'ensemble des intervenants concernés: les syndicats, le patronat, les organismes gouvernementaux, para-gouvernementaux et autres. Les principaux points abordés seront l'historique, la structure, le fonctionnement et particulièrement le rôle respectif de chaque organisme.

Le secteur aliments et boissons compte une grande diversité d'industries réparties en 13 sous-secteurs. Il en résulte la présence de nombreuses associations syndicales (28) et patronales (14). Il y aura lieu de se limiter aux principales associations ou à celles qui sont spécifiques au secteur. Le portrait de ces associations a été tracé à partir d'informations recueillies auprès de représentants des associations et de divers documents internes.

LES ASSOCIATIONS SYNDICALES

Voici d'abord un bref aperçu de l'implantation du syndicalisme dans ce secteur[21]. Il sera suivi de la présentation des principales asosciations syndicales.

Les premières associations ouvrières émergent au Québec vers 1825 pour défendre les travailleurs de métier et les artisans. Dans le secteur de l'alimentation, les ouvriers boulangers sont parmi les premiers à se doter d'une union. Ceux-ci se retrouvent en grève en 1867. Ils sont alors appuyés par la première organisation des luttes ouvrières, la Grande Association de protection des ouvriers du Canada. Cette association disparaîtra la même année par manque de fonds et d'organisation.

Une organisation d'origine américaine lui succédera dès 1882, les Chevaliers du travail. Les unions américaines davantage en mesure d'assurer une aide technique et financière lors des conflits vont s'implanter au Québec vers la même époque. A mesure qu'elles fondaient des syndicats au Canada, ces unions ou fédérations changeaient leur nom pour y inclure le mot "international". Aujourd'hui plus de la moitié des syndicats du secteur sont des unions internationales.

En 1886, les Chevaliers et les unions internationales fondent le Congrès des métiers et du travail du Canada (CMTC), la première centrale syndicale d'envergure canadienne. Le CMTC est l'ancêtre du

---

21 Harvey, F. Le mouvement ouvrier au Québec, Montréal, Boréal Express, 1980.
Rouillard, J. Histoire de la CSN 1921-1981, Montréal, Boréal Express, 1981.

Congrès du travail (CTC) dont la Fédération des travailleurs du Québec (FTQ) est l'aile québécoise. Actuellement, les syndicats du secteur affiliés au CTC-FTQ représentent 46,6 %[22] des travailleurs.

En 1886, aux Etats-Unis, une nouvelle centrale naît d'un regroupement d'unions de métiers pour contrer la croissance des Chevaliers: il s'agit de la Fédération américaine du travail (FAT). Les travailleurs des brasseries s'y affilient. La FAT s'oppose au syndicalisme autonome canadien et force la CMTC à expulser les unions qui veulent conserver leur autonomie. Plusieurs de ces travailleurs syndiqués viennent du Québec.

Le progrès des unions internationales au Québec au début du siècle a suscité la naissance des syndicats catholiques. Ceux-ci ont eu peu de succès auprès des travailleurs de l'alimentation, laissant ainsi le champ libre aux Travailleurs unis des salaisons. Les syndicats catholiques et les autres syndicats nationaux mettent sur pied en 1921 une nouvelle centrale syndicale, la Confédération des travailleurs catholiques du Canada (CTCC), ancêtre de la Confédération des syndicats nationaux (CSN) et de la Centrale des syndicats démocratiques (CSD) issue elle-même d'un fractionnement de la CSN. La CSN et la CSD comptent chacune deux syndicats dans le secteur, représentant en 1984, 20,4 % et 10,1 % des travailleurs syndiqués.

Au début du siècle, même si le secteur de l'alimentation était l'un de ceux qui employaient le plus de travailleurs, il comptait peu de travailleurs syndiqués. C'est parmi les ouvriers qualifiés que les syndiqués étaient les plus nombreux et ils se sont regroupés dans des unions de métiers. Le taux de syndicalisation actuel est établi à 59,4 % selon les données présentées au tableau 24 (page 96).

---

22 Les données relatives à l'effectif syndical actuel sont présentées au tableau 23.

Actuellement, 28 associations syndicales sont présentes dans le secteur. Neuf associations représentent cependant la majorité des travailleurs syndiqués, c'est-à-dire 94,3 %. Il y a donc lieu de se limiter à présenter ces principales organisations syndicales. La nature et la quantité d'informations sur l'historique et la structure de chaque organisation varient selon l'accessibilité des données au moment de la cueillette d'information. L'ordre de présentation des associations syndicales est fonction de l'importance de leur effectif dans le secteur.

FÉDÉRATION DU COMMERCE (CSN)

Fondée en 1938 sous le nom de Fédération nationale catholique des employés de commerce, affiliée à la CTCC, cette fédération devient en 1962 la "Centrale professionnelle des employés de commerce"[23] et, en 1968 la Fédération du commerce.

La Fédération regroupe actuellement 7 082 travailleurs dans le secteur aliments et boissons: ceux-ci représentent 35 % de ses effectifs totaux (20 000 membres) et 20,3 % des travailleurs syndiqués du secteur.

La Fédération est structurée sur une base professionnelle et géographique. On dénombre ainsi 11 secteurs économiques répartis à travers 16 régions. Dans la présente monographie, trois sous-secteurs sont concernés: fabrication et transformation (laiterie, meunerie, fromagerie, boulangerie, etc...), aviculture et pêcherie.

Des comités paritaires en santé-sécurité existent dans ces trois sous-secteurs, depuis au moins sept ans dans le sous-secteur avi-

---

23 Rouillard, J., Op. Cit., p. 262.

cole, six ans dans les pêcheries et quatre dans le sous-secteur de la fabrication et de la transformation.

En 1980, une étude sur les conditions de travail dans les abattoirs fut réalisée conjointement par la FTQ et l'UQAM[24].

UNION INTERNATIONALE DES TRAVAILLEURS UNIS DE L'ALIMENTATION ET DU COMMERCE - TUAC (FTQ-CTC)

Le syndicat des TUAC résulte de deux fusions successives. D'abord en 1968, deux organisations syndicales dans l'industrie de l'alimentation se fusionnent, la United Packing House Workers of America, connue au Québec sous le nom des Travailleurs unis des salaisons d'Amérique, et l'Amalgamated Meat Cutters and Butcher Workmen of North America. Au Canada, le nouveau syndicat détenant une charte de l'Amalgamated porte alors le nom de Travailleurs canadiens de l'alimentation et d'autres industries. Puis, en 1979, l'Amalgamated fusionne avec l'Union internationale des employés de commerce pour devenir les TUAC. L'Union des employés de commerce était implantée au Québec depuis 1944.

Au niveau local, les deux syndicats composant les TUAC, soit les Travailleurs canadiens de l'alimentation et des autres industries et l'Union internationale des employés de commerce, oeuvrent dans des sphères différentes: les industries de base, tel l'abattage et le conditionnement de la viande, et certains établissements de conditionnement de la viande appartenant aux grandes chaînes d'alimentation. Les locaux 501, 503 et 508 représentent les employés de commerce appartenant au secteur.

---

24 CSN, Étude des effets des conditions de travail dans les abattoirs sur la santé des travailleurs et travailleuses, 1981.

Malgré la fusion, il est encore fait mention dans le secteur de l'Union des employés de commerce qui représente 25 % des membres et des Travailleurs canadiens de l'alimentation, comptant pour 75 % des TUAC dans ces secteurs.

Les TUAC représentent 6 060 travailleurs du secteur soit 17,4 % de l'effectif syndical. Soixante-douze pour cent de ces travailleurs oeuvrent dans les industries de l'abattage et du conditionnement de la viande. Ils représentent plus de la moitié (58 %) des travailleurs de ce sous-secteur. Dans le domaine de la santé et de la sécurité du travail, il y a lieu de rappeler l'étude effectuée sur la santé et la sécurité du travail dans les abattoirs dans le cadre d'un protocole d'entente passé entre l'Université du Québec à Montréal (UQAM), la CSN et la FTQ. On fait aussi appel à la centrale pour la formation en santé et sécurité du travail.

SYNDICAT INTERNATIONAL DES TRAVAILLEURS DE LA BOULANGERIE, CONFISERIE ET DU TABAC (FTQ-CTC)

Ce syndicat résulte de la fusion de trois organismes. En 1969, une première fusion assura l'union de tous les travailleurs de la boulangerie et de la confiserie, jusqu'alors représentés par deux syndicats internationaux fondés aux États-Unis au XIX^{e}. Cette fusion donna naissance au Syndicat international des travailleurs de la boulangerie et de la confiserie d'Amérique. Le nouveau syndicat et le Syndicat international des travailleurs du tabac fusionnent en 1978.

Le syndicat représente plus de 165 000 travailleurs en Amérique du Nord, soit 16 000 au Canada et 9 000 au Québec. Ces 9 000 membres sont répartis au Québec à travers 19 locaux et 5 480 membres appartiennent au secteur des Aliments et boissons. Ils représentent 15,7 % des travailleurs syndiqués du secteur dans son ensemble, 50 %

des travailleurs syndiqués du sous-secteur des industries de la boulangerie et de la pâtisserie, et 70 % des travailleurs syndiqués du sous-secteur des industries du sucre et des confiseries.

En santé et sécurité du travail, les conventions collectives prévoient des comités paritaires depuis plus de 20 ans. Pour toute demande particulière en ce domaine, formation ou autres, les locaux font toutefois affaire avec la FTQ.

FRATERNITÉ INTERNATIONALE D'AMÉRIQUE DES CAMIONNEURS, CHAUFFEURS, PRÉPOSÉS D'ENTREPÔTS ET AIDES-TEAMSTERS[25]

Le Syndicat des Teamsters est fondé aux États-Unis en 1899 sous le nom de Team Drivers International Union. En 1902, quelques sections locales forment un syndicat rival sous le nom de Teamsters National Union. La même année, les deux syndicats cèdent aux pressions de la Fédération américaine du travail (FAT), et fusionnent sous le nom d'international Brotherhood of Teamsters, soit la Fraternité internationale d'Amérique des camionneurs-chauffeurs, préposés d'entrepôts et aides.

La Fraternité est un syndicat indépendant qui s'est désaffilié de l'AFL en 1957 et du CTC en 1973. Implantée au Québec depuis 1946, la Fraternité compte près de 30 000 membres et détient des certificats d'accréditation dans plusieurs secteurs d'activité économique[26]. Ses membres sont répartis à travers sept sections locales.

---

25 La Fraternité est plus connue sous le nom de Syndicat des teamsters ainsi appelé parce que les conducteurs de voitures menaient des attelages ou "teams" de chevaux.

26 Ces données sont tirées de CSST, Caoutchouc et produits en matière plastique, monographie sectorielle, Montréal, 1984, p. 58-59.

Tous les locaux sont présents dans le secteur. Ils regroupent 5 430 travailleurs soit 15,6 % de l'effectif syndical du secteur. Quarante-deux pour cent des travailleurs des Teamsters dans ce secteur oeuvrent dans les industries des boissons gazeuses. Ils représentent les trois quarts des travailleurs de ce sous-secteur.

Les locaux les plus importants sont le 1999 et le 973.

Le local 1999, l'Union des routiers, brasseries, liqueurs douces et ouvriers de diverses industries a un effectif total de 9 000 membres dont 3 600 dans le secteur. Ce local a été créé suite à la fusion, en 1973, de l'Union internationale des travailleurs unis des brasseurs, farine, céréales, liqueurs douces et distilleurs avec les Teamsters. Sauf au Québec, la majorité des locaux canadiens avaient rejeté la fusion avec les Teamsters pour former l'Union canadienne des travailleurs unis des brasseries, farine, céréales, liqueurs douces et distilleries. Ce syndicat, qui représente 3,7 % des travailleurs du secteur, sera présenté ultérieurement.

Quant au local 973, l'Union des employés de boulangerie, lait, crème glacée et produits alimentaires, vendeurs à la commission et industries alliées, il a un effectif total de 1 400 membres dont 300 dans le secteur; les débuts de ce local remontent à 1947.

Dans le domaine de la santé et de la sécurité du travail, il existe des comités paritaires depuis près de vingt ans dans les sous-secteurs de la fabrication de la bière et des boissons gazeuses. Des cours de formation ont également été développés.

SYNDICATS NON FÉDÉRÉS (CSD)

La Centrale des syndicats démocratiques est fondée en juin 1972 par les représentants de quelque 150 syndicats affiliés à la CSN. Ces

syndicats fondateurs provenaient des secteurs du vêtement, du textile, du bois et bâtiment, de la métallurgie, ainsi que des secteurs du commerce, des services publics et parapublics, des pâtes et papiers et de l'imprimerie[27].

La Centrale compte trois fédérations: celle des syndicats du textile, celle du vêtement et celle de la métallurgie, des mines et des produits chimiques. Tous les syndicats qui ne sont pas chapeautés par une fédération professionnelle sont regroupés par secteur desservis directement par la centrale. Ces regroupements sont appelés "secteurs réunis". Les secteurs regroupés pour fins d'échanges relativement aux questions professionnelles, de santé et de sécurité, et d'expansion sont les suivants: agro-alimentaire, bâtiment et bois, commerce et institutions financières, papier et carton, public et para-public.

Le secteur réuni de l'agro-alimentaire représente dans le secteur des aliments et boissons, 3 496 travailleurs, soit 10 % de l'effectif syndical.

Les principaux programmes offerts en santé et sécurité du travail par la Centrale seront présentés au chapitre 8.

SYNDICATS INDÉPENDANTS LOCAUX

Ces syndicats regroupent 2 321 travailleurs et représentent ainsi 6,7 % des travailleurs syndiqués du secteur. Deux syndicats regroupent à eux seuls 50 % des travailleurs, ceux de Molson et de Aliments Delisle.

---

27 CSD, La base des mouvements syndicalistes québécois, des milieux de travail à réinventer ensemble, Montréal, juin 1982, p. 3.

MÉTALLURGISTES UNIS D'AMÉRIQUE[28]

Au Québec, la première tentative pour former un syndicat de type industriel survient en 1936 sous la bannière des Métallos[29]. Cette tentative échoue et c'est en 1942 que le Syndicat des métallos est officiellement implanté par l'accréditation des travailleurs de la compagnie Dosco, laquelle est devenue Sidbec. C'est en 1957 que la section québécoise se joint à la FTQ. A partir de 1960, le Syndicat des métallos s'impose au Québec comme principal syndicat industriel; il est présent dans toutes les régions. Il ne faut donc pas s'étonner de le voir présent dans le secteur des aliments et boissons.

Les Métallos représentent 1 373 travailleurs syndiqués dans le secteur, soit 3,9 % de l'effectif total. La moitié de cet effectif se retrouve dans le sous-secteur de la transformation du poisson (52 %); le sous-secteur des boissons gazeuses compte 29 % de l'effectif des Métallos. Dans le domaine de la santé et de la sécurité, il faut signaler que le droit de cesser ou le pouvoir de faire cesser un travail dangereux apparaissent chez les Métallos dès 1962. En 1980, ces droits sont formulés dans une dizaine de conventions collectives. Dans tous les cas, c'est le travailleur qui doit être à l'origine du refus et non le syndicat ou le délégué syndical. Ce principe se retrouve dans la Loi sur la santé et la sécurité du travail.

Suite à l'initiative des Métallos, la FTQ organise en 1975 un colloque sur la santé et la sécurité du travail, une idée nouvelle dans

---

28 Tiré de CSST, Caoutchouc et produits en matière plastique au Québec, monographie sectorielle, janvier 1984, p. 59-60.

29 Organisme communément désigné sous le nom de Syndicat des Métallos.

le sydicalisme québécois. Environ 80 % des syndicats locaux participent à un comité paritaire sur la santé et la sécurité.

UNION CANADIENNE DES TRAVAILLEURS UNIS DES BRASSERIES, FARINE, CÉRÉALES, LIQUEURS DOUCES ET DISTILLERIES (FTQ-CTC)

C'est la fusion, en 1973, de l'Union internationale des travailleurs unis des brasseries, farine, céréales, liqueurs douces et distilleries avec les Teamsters qui a suscité la naissance de ce syndicat. La majorité des locaux canadiens, dont le local 301 au Québec, refusent alors la fusion et fondent l'Union canadienne qui tient son premier congrès à Winnipeg en 1974.

L'Union internationale s'établissait au Québec en 1954 avec deux premières accréditations à la brasserie Brading Carling et chez National Brewery.

L'Union canadienne compte 1 291 travailleurs dans le secteur, soit 3,7 % de l'effectif syndical. Soixante-dix pour cent de ces travailleurs se retrouvent dans l'industrie de la bière, 20 % dans le sous-secteur des distilleries, et 10 % dans le sous-secteur de la fabrication des denrées pour animaux. L'Union compte deux locaux au Québec, le 301 et le 303. Les conventions collectives prévoient des comités de santé et de sécurité depuis près de 10 ans ainsi qu'un délégué santé-sécurité dans chaque département.

UNION INTERNATIONALE DES DISTILLEURS D'AMÉRIQUE (FTQ-CTC)

Même si ce syndicat ne compte que 363 travailleurs et ne représente que 1 % des travailleurs du secteur, il y a lieu de le mentionner car il recrute ses membres exclusivement dans le secteur.

Il a été fondé en 1940 au New-Jersey et s'est implanté au Québec chez Seagram, en 1942. L'Union compte quatre locaux dans la province.

ASSOCIATIONS SYNDICALES DIVERSES

Parmi ces 19 autres associations, une seule représente plus de 1 % des travailleurs; il s'agit du Syndicat international des travailleurs des industries pétrolières, chimiques et atomiques. Ce syndicat affilié à la FTQ compte 399 travailleurs dans le secteur, soit 1,1 % de l'effectif.

On y retrouve également 14 autres syndicats affiliés à la FTQ, représentant 3,7 % des travailleurs, deux syndicats indépendants avec 0,6 % des travailleurs, un syndicat affilié à la CSD avec 0,1 % et un syndicat CSN avec 0,1 % des travailleurs.

EFFECTIF SYNDICAL DU SECTEUR

Il n'est pas aisé d'obtenir le nombre précis de membres que représentent les différents organismes syndicaux que l'on trouve au Québec. Les chiffres les plus complets et les plus récents sont ceux contenus dans une étude de la Direction générale de la recherche du ministère du Travail et de la Main-d'oeuvre intitulée "Aspects de la réalité syndicale québécoise - 1976"[30]. Afin d'obtenir des données plus récentes, il a fallu demander l'assistance du Centre de recherche et de statistiques sur le marché du travail du ministère du Travail et de la Main-d'oeuvre.

---

30 François Delorme et Gaspar Lassonde, Aspects de la réalité syndicale québécoise - 1976, Ministère du Travail et de la Main-d'oeuvre, Direction générale de la recherche, juillet 1978, p. 42.

Le Centre a compilé, pour chaque organisation syndicale en date du 25 juillet 1984, le nombre de travailleurs couverts par une convention collective. Ces chiffres sont fournis par la partie patronale ou syndicale lorsqu'elle dépose une copie d'une convention collective au bureau du commissaire général du travail. Malheureusement, ces chiffres présentent certaines inexactitudes qui s'expliquent par le fait que le dépôt de la convention collective peut dater de plus de trois ans: il se peut que le nombre de travailleurs ait changé en plus ou en moins pendant la durée de la convention, et de plus, l'établissement ou l'entreprise peut même avoir fermé ses portes. De même, à l'expiration d'une convention collective, il se peut qu'un changement d'allégeance syndicale se soit produit et ce n'est qu'au moment du dépôt de la nouvelle convention que les corrections seront apportées.

Malgré cela, il apparaît préférable d'utiliser ces chiffres pusique ce sont les seuls disponibles qui proviennent d'une source unique et qui nous permettent de faire des comparaisons valables entre les effectifs des différents organismes syndicaux.

La répartition de l'effectif syndical du secteur, jumelée à un certain nombre de variables du secteur d'activité, permet d'évaluer le degré de généralisation des diverses organisations syndicales.

Les données concernant l'effectif syndical sont présentées en fonction de l'affiliation et de la répartition par sous-secteur et par région administrative.

Le tableau 23 présente la répartition de l'effectif syndical selon l'affiliation à une centrale. La Fédération du commerce, affiliée à la CSN représente 20,3 % des 34 837 travailleurs syndiqués du secteur. L'Union internationale des travailleurs unis de l'alimentation et du commerce, affiliée à la FTQ en représente 17,4 %. Également affilié à la FTQ, le Syndicat international des travailleurs de la boulangerie, confiserie et du tabac regroupe 15,7 % des travail-

TABLEAU 23

RÉPARTITION DE L'EFFECTIF SYNDICAL SELON L'AFFILIATION
(QUÉBEC, 1984)

Affiliation	Effectif syndical	Répartition (%)
FTQ-CTC		
Union internationale des travailleurs unis de l'alimentation et du commerce	6 060	17,4
Syndicat international des travailleurs de la boulangerie, confiserie et du tabac	5 480	15,7
Métallurgistes unis d'Amérique	1 373	3,9
Union canadienne des travailleurs unis des brasseries, farine, céréales, liqueurs douces et distilleries	1 291	3,7
Union internationale des distilleurs d'Amérique	363	1,1
Autres syndicats affiliés	1 686	4,8
TOTAL	16 253	46,6
CSN		
Fédération du commerce Inc.	7 082	20,3
Syndicats non fédérés	27	0,1
TOTAL	7 109	20,4
CSD		
Syndicats non fédérés (CSD)	3 496	10,0
Fédération démocratique de la métallurgie, des mines et des produits chimiques	26	0,1
TOTAL	3 522	10,1
Indépendants		
Fraternité internationale d'Amérique des camionneurs, chauffeurs, préposés d'entrepôts et aides (Teamsters)	5 430	15,6
Autres syndicats indépendants	2 523	7,3
TOTAL	7 953	22,9
GRAND TOTAL	34 837	100 %

Source : Québec, Ministère du Travail, Centre de recherche et de statistiques sur le marché du travail, Direction de l'analyse des conventions collectives, juillet 1984.

leurs. Enfin, les syndicats non fédérés de la CSD comptent 10,0 % des travailleurs. En fonction de la centrale et compte tenu des nombreux syndicats présents dans le secteur, la représentation est la suivante: la FTQ, 46,6 % de l'effectif, la CSN, 20,4 % et la CSD 10,1 %. Toutefois, il faut souligner que les Teamsters, qui sont indépendants, représentent 15,6 % des travailleurs du secteur.

Le tableau 24 présente le nombre de syndiqués dans chacun des sous-secteurs ainsi que le taux de syndicalisation[31] pour chacun des sous-secteurs. Trois sous-secteurs regroupent la moitié des travailleurs syndiqués: l'abattage et le conditionnement de la viande, 21,7 %; la boulangerie et la pâtisserie, 16,4 %; les produits laitiers, 11,7 %. Par contre, les sous-secteurs ayant un taux de syndicalisation supérieur à la moyenne du secteur, qui est de 59,4 %, sont par ordre décroissant, la transformation du poisson, les aliments pour animaux, les boissons gazeuses, l'abattage et le conditionnement de la viande et la préparation des fruits et légumes.

La répartition des syndiqués en fonction des sous-secteurs et selon l'affiliation est indiquée au tableau 25. La moitié des travailleurs afifliés au CTC/FTQ oeuvrent dans les sous-secteurs de l'abattage et du conditionnement de la viande et de la boulangerie et pâtisserie. La FTQ et la CSN comptent respectivement 22,27 % et 19,3 % des travailleurs dans le sous-secteur de la boulangerie et pâtisserie. Les autres travailleurs sont répartis dans l'abattage et le conditionnement de la viande, les aliments pour animaux, la transformation du poisson et les produits laitiers. La CSD compte le plus grand nombre de ses syndiqués dans l'abattage et le conditionnement de la viande, les aliments pour animaux ainsi que les

---

31 Les taux de syndicalisation ont été établis dans les tableaux 24 et 26 en divisant le nombre de syndiqués (compilés au 25 juillet 1984 par le Centre de recherche et de statistiques sur le marché du travail), par le nombre de travailleurs recensés par Statistique Canada pour l'année 1981, no de catalogue 31-203.

TABLEAU 24

RÉPARTITION DE L'EFFECTIF SYNDICAL SELON LE SOUS-SECTEUR ET LE TAUX DE SYNDICALISATION (QUÉBEC, 1984)

Sous-secteur	Effectif syndical	Répartition en %	Taux de syndicalisation *
Industries de l'abattage et du conditionnement de la viande (101)	7 543	21,7	67,3
Industrie de la transformation du poisson (102)	1 772	5,1	94,0
Industries de la préparation des fruits et légumes (103)	1 354	3,9	59,9
Industries des produits laitiers (104)	4 086	11,7	48,8
Industries de la farine et des céréales de table préparées (105)	122	0,4	15,7
Industries des aliments pour animaux (106)	3 067	8,8	92,4
Industries des produits de la boulangerie et de la pâtisserie (107)	5 725	16,4	48,9
Industries du sucre et des confiseries (108)	1 909	5,5	n.d.
Autres industries de produits alimentaires (109)	2 651	7,6	n.d.
Industries des boissons gazeuses (111)	3 167	9,1	76,7
Industries des alcools destinés à la consommation (112)	715	2,0	45,7
Industries de la bière (113)	2 678	7,7	57,6
Industrie du vin et du cidre (114)	48	0,1	24,8
TOTAL	34 837	100,0	59,4

Source : Ministère du Travail du Québec, Centre de recherche et de statistiques sur le marché du travail, Direction de l'analyse des conventions collectives, juillet 1984.

Statistiques Canada, n° de catalogue 31-203 (1981).

* Voir note en bas de page, n° 31, p. 89.

TABLEAU 25

RÉPARTITION DE L'EFFECTIF SYNDICAL SELON L'AFFILIATION ET LE SOUS-SECTEUR (QUÉBEC, 1984)

Sous-secteur	CTC/FTQ		CSN		CSD		Indépendants	
	Nombre	%	Nombre	%	Nombre	%	Nombre	%
Industries de l'abattage et du conditionnement de la viande (101)	4 474	27,5	1 388	19,5	1 306	37,1	375	4,7
Industries de la transformation du poisson (102)	857	5,3	915	12,9	—	—	—	—
Industries de la préparation des fruits et légumes (103)	714	4,4	365	5,1	93	2,6	182	2,3
Industries des produits laitiers (104)	748	4,6	866	12,2	795	22,6	1 677	21,0
Industries de la farine et des céréales de table préparées (105)	14	0,1	23	0,3	—	—	85	1,1
Industries des aliments pour animaux (106)	948	5,8	991	13,9	1 025	29,1	103	1,3
Industries des produits de la boulangerie et de la pâtisserie (107)	3 615	22,2	1 371	19,3	183	5,2	556	7,0
Industries du sucre et des confiseries (108)	1 406	8,7	417	5,9	56	1,6	30	0,4
Autres industries de produits alimentaires (109)	1 361	8,4	675	9,5	49	1,4	566	7,1
Industries des boissons gazeuses (111)	491	3,0	98	1,4	15	0,4	2 563	32,2
Industries des alcools destinés à la consommation (112)	715	4,4	—	—	—	—	—	—
Industries de la bière (113)	898	5,5	—	—	—	—	1 780	22,4
Industries du vin et du cidre (114)	12	0,1	—	—	—	—	36	0,5
TOTAL	16 253	100 %	7 109	100 %	3 522	100 %	7 953	100 %

Source : Ministère du Travail du Québec, Centre de recherche et de statistiques sur le marché du travail, Direction de l'analyse des conventions collectives, juillet 1984.

produits laitiers.

Les tableaux 26 et 27 donnent des précisions sur la répartition régionale de l'effectif syndical, établie selon les régions administratives telles que définies par le ministère de l'Industrie, du Commerce et du Tourisme. C'est la région de Montréal qui représente la plus importante proportion de travailleurs syndiqués de ce secteur (55,8 %); la région de Québec vient en second lieu (13,3 %), suivie de Trois-Rivières (6,8 %).

En ce qui a trait au tableau 27, il présente la répartition régionale en tenant compte de l'affiliation.

La majorité des travailleurs syndiqués du secteur se retrouvant dans les régions de Montréal, Québec et Trois-Rivières, la FTQ y recrute également la plus grande proportion de ses travailleurs syndiqués. La CSN est présente d'abord à Montréal, mais en second lieu dans le Bas Saint-Laurent - Gaspésie et dans la Saguenay - Lac-Saint-Jean. Enfin, la CSD se retrouve d'abord dans la région de Québec et ensuite dans les régions de Montréal, Trois-Rivières et de l'Estrie. Soulignons que, pour ce secteur, la CSD est présente seulement dans ces régions. La CSN et la CSD sont absentes de la région de l'Abitibi-Témiscamingue.

LES ASSOCIATIONS PATRONALES

Après un bref aperçu de l'organisation patronale au Québec, les 12 associations qui oeuvrent exclusivement dans le secteur seront présentées.

Tout comme l'organisation syndicale au Québec, les premières associations patronales virent le jour à la fin du XIX^{e} siècle. La plus ancienne est probablement l'Association des manufacturiers ca-

TABLEAU 26

RÉPARTITION DE L'EFFECTIF SYNDICAL ET TAUX DE SYNDICALISATION SELON LA RÉGION ADMINISTRATIVE (QUÉBEC, 1984)

Région administrative	Effectif syndical	Répartition en %	Taux de syndicalisation *
01 - Bas-Saint-Laurent - Gaspésie	1 642	4,7	88,7
02 - Saguenay - Lac-Saint-Jean	1 061	3,0	76,8
03 - Québec	4 619	13,3	64,9
04 - Trois-Rivières	2 367	6,8	72,7
05 - Estrie	1 601	4,6	n.d.
06 - Montréal	19 426	55,8	50,2
07 - Outaouais	176	0,5	84,2
08 - Abitibi - Témiscamingue	254	0,7	67,6
09 - Côte-Nord	233	0,7	95,9
10 - Interrégionale**	3 458	9,9	n.d.
TOTAL	34 837	100 %	63,2

Sources : Ministère du Travail du Québec, Centre de recherche et de statistiques sur le marché du travail, Direction de l'analyse des conventions collectives, juillet 1984.

Statistique Canada, n° de catalogue 31-209 (1980).

* Voir note en bas de page, n° 31, p. 89.

** Signifie qu'une convention collective touche plusieurs établissements dans plus d'une région.

TABLEAU 27

RÉPARTITION DE L'EFFECTIF SYNDICAL SELON L'AFFILIATION ET LA RÉGION ADMINISTRATIVE (QUÉBEC, 1984)

Région administrative	CTC/FTQ		CSN		CSD		Indépendants	
	Nombre	%	Nombre	%	Nombre	%	Nombre	%
01 - Bas-Saint-Laurent - Gaspésie	335	2,1	1 256	17,7	---	---	51	0,6
02 - Saguenay - Lac-Saint-Jean	30	0,2	912	12,8	---	---	119	1,5
03 - Québec	2 364	14,5	162	2,3	1 140	32,4	953	12,0
04 - Trois-Rivières	702	4,3	497	7,0	629	17,9	539	6,8
05 - Estrie	538	3,3	45	0,6	605	17,2	413	5,2
06 - Montréal	10 703	65,9	4 182	58,8	738	20,9	3 803	47,8
07 - Outaouais	80	0,5	47	0,7	---	---	49	0,6
08 - Abitibi - Témiscamingue	187	1,1	---	---	---	---	67	0,8
09 - Côte-Nord	195	1,2	8	0,1	---	---	30	0,4
10 - Interrégionale*	1 119	6,9	---	---	410	11,6	1 929	24,3
TOTAL	16 253	100 %	7 109	100 %	3 522	100 %	7 953	100 %

Source : Ministère du Travail du Québec, Centre de recherche et de statistiques sur le marché du travail, Direction de l'analyse des conventions collectives, juillet 1984.

* Signifie qu'une convention collective touche plusieurs établissements dans plus d'une région.

nadiens, fondée en 1871. Elle est composée de manufacturiers de tous les secteurs. Dans le secteur Aliments et boissons, la plus ancienne est le Conseil des viandes, créé au Canada au début du siècle.

En 1969, les associations patronales se dotèrent d'une fédération au Québec, en fondant le Conseil du Patronat du Québec (CPQ). Son mandat est de faire connaître aux pouvoirs publics, aux syndicats et à la population en général les points de vue du patronat québécois sur l'ensemble des questions qui touchent la vie de l'entreprise[32].

CONSEIL DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC

Le Conseil de l'alimentation du Québec groupe les grandes associations à caractère provincial représentant les secteurs de la fabrication et de la distribution des aliments au Québec. Le Conseil fut fondé officiellement le 30 avril 1964 par l'émission d'une charte corporative du Québec.

Du secteur Aliments, boissons et tabac sont membres du Conseil de l'alimentation du Québec:

- Conseil des viandes du Canada (secteur Québec);
- Association des manufacturiers de produits alimentaires;
- Conseil de l'industrie laitière du Québec Inc.

CONSEIL DES VIANDES DU CANADA (SECTEUR QUÉBEC)

Le Conseil est une association canadienne fondée en 1919. Au Québec, elle représente quelque 24 entreprises du secteur des abattoirs

---

32 Conseil du Patronat du Québec, Répertoire des associations patronales québécoises, Montréal, 1982.

et de la transformation des viandes rouges. Ces compagnies sont responsables de 75 % du volume total de la transformation des viandes rouges.

Les objectifs du Conseil sont de promouvoir l'industrie, de favoriser les intérêts de ses membres, d'aider à l'amélioration du produit de ses membres et de favoriser l'établissement de liens harmonieux entre, d'une part, l'industrie et, d'autre part, les producteurs, les consommateurs et les divers paliers de gouvernement.

Le Conseil possède un bureau régional avec un employé permanent responsable du Québec et des Maritimes.

Le Conseil est membre du CPQ par l'entremise du Conseil de l'Alimentation du Québec.

ASSOCIATION DES ABATTOIRS AVICOLES DU QUÉBEC INC.

L'Association a été incorporée en 1966 et regroupe la majorité des entreprises de ce secteur qui effectuent 97 % du volume total de l'abattage au Québec. L'Association compte 13 membres corporatifs et son conseil d'administration, élu chaque année, est composé du président, du vice-président et de cinq administrateurs. L'Association est membre du CPQ.

Les buts et objectifs de l'Association sont de défendre les intérêts de ses membres, de représenter ses membres aux divers paliers de gouvernements, de même qu'auprès des syndicats de producteurs de volailles.

ASSOCIATION QUÉBÉCOISE DE L'INDUSTRIE DE LA PÊCHE

L'Association existe depuis 1978 sous le présent nom. Auparavant,

elle était désignée sous le titre de l'Association des producteurs de poissons du Québec.

L'Association compte quelque 25 membres qui sont tous des entreprises de transformation du poisson et qui, dans l'ensemble, représentent entre 85 et 90 % du volume de la transformation au Québec.

Les buts de l'Association sont de regrouper les entreprises de transformation, de les représenter auprès des différents gouvernements et d'assumer les échanges avec les producteurs des autres provinces. L'Association représente les entreprises de transformation auprès du Conseil canadien des pêcheries qui ne compte que des groupements régionaux comme membres.

CONSEIL DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE DU QUÉBEC INC.

Cette association a été fondée en 1963 et incorporée en 1968. Elle représente 38 entreprises sur une possibilité de 53 parmi les laiteries et usines de transformation du secteur privé (autres que les coopératives). Ces 38 entreprises membres représentent 90 % du volume de lait transformé par le groupe "privé" de l'industrie laitière. De plus, 70 autres entreprises sont membres associés, principalement à titre de fournisseurs.

L'Association a pour but la formation et l'information de ses membres, la représentation auprès des organismes gouvernementaux et la promotion de l'industrie laitière. Toutefois, sa principale fonction est de négocier les conditions d'approvisionnement de l'industrie en matières premières (lait et crème) et elle est accréditée à ce titre auprès de la Régie des marchés agricoles comme seul représentant de toute l'industrie, à l'exception des coopératives.

Le Conseil est membre du CPQ, par l'entremise du Conseil de l'alimentation du Québec.

CONSEIL DE LA COOPÉRATION LAITIÈRE

Le Conseil regroupe sept coopératives dans le secteur agro-alimentaire, soit les sept coopératives laitières régionales (transformation du lait) que l'on retrouve au Québec.

Ces coopératives reçoivent 64 % de tout le lait produit au Québec et comptent 37 établissements répartis sur tout le territoire du Québec et embauchent quelque 4 300 travailleurs.

Le rôle du Conseil est de définir et coordonner les politiques générales de la coopération laitière, surveiller les programmes et réglementations destinés à l'industrie laitière, nommer ses représentants auprès des différents corps publics, et promouvoir et défendre la coopération laitière.

ASSOCIATION DES EMBOUTEILLEURS DE BOISSONS GAZEUSES DU QUÉBEC INC.

Cette association a été fondée en 1970 et regroupe des membres individuels et des membres associés, propriétaires d'environ 90 % des entreprises de ce secteur au Québec. L'Association compte quelque 130 membres dont 41 associés et 74 embouteilleurs.

Les buts et objectifs de l'Association sont:

- de représenter l'industrie sur toute question d'intérêt général auprès des ministères gouvernementaux et autres agences et de promouvoir les intérêts professionnels des membres;
- promouvoir, défendre et protéger au Québec les intérêts de l'industrie;
- promouvoir au Québec des normes d'excellence pour la fabrication et la commercialisation de produits;
- promouvoir une meilleure compréhension et appréciation du rôle de l'industrie au sein de la communauté.

L'Association est membre du Conseil du patronat du Québec.

ASSOCIATION DES DISTILLATEURS DU QUÉBEC

L'Association compte 10 entreprises comme membres, soit la totalité des distillateurs du Québec. Ses objectifs sont de défendre les intérêts de ses membres et de les représenter auprès des différents paliers de gouvernement.

ASSOCIATION DES BRASSEURS DU QUÉBEC

Cette association a été incorporée en 1943. Ses membres sont les trois brasseries que l'on retrouve au Québec. Ses buts sont la formation et l'information de ses membres et leur représentation auprès des différents paliers de gouvernement.

L'Association est membre du CPQ.

ASSOCIATION PROFESSIONNELLE DES MEUNIERS DU QUÉBEC

Cette Association a été incorporée en 1961 et elle représente une centaine d'entreprises qui produisent toutes des denrées pour l'alimentation des animaux.

CONSEIL DE LA BOULANGERIE DU QUÉBEC

Fondé en 1936, le Conseil est une association provinciale à but non lucratif représentant la majorité des boulangeries et des fournisseurs associés à l'industrie de la boulangerie. Il compte 160 membres actifs dont 105 boulangeries et 55 compagnies (fournisseurs). Le Bureau de direction est composé de neuf boulangers ayant reçu autorité et relevant de l'assemblée générale.

Le Conseil a exclusivement pour objet l'étude, la défense et le développement des intérêts économiques et sociaux de ses membres.

ASSOCIATION DES MANUFACTURIERS DE PRODUITS ALIMENTAIRES DU QUÉBEC

L'Association compte 25 membres dont 21 sont des manufacturiers de fruits et légumes qui représentent quelque 95 % des manufacturiers du sous-secteur des conserveries de fruits et de légumes. Les quatre autres entreprises sont dans le secteur de la transformation de la viande et de la volaille.

Ces entreprises se situent au niveau de la PME (entre 20 et 100 travailleurs), sauf quelques établissements qui comptent plus de 1 000 travailleurs. La majorité des membres de l'Association est concentrée sur la rive sud de Montréal et à Montréal même.

L'Association se veut le porte-parole de l'industrie en général. Plus précisément, elle a pour but de canaliser les représentations des manufacturiers auprès des gouvernements, de représenter les manufacturiers face aux consommateurs, d'établir des liaisons entre ses membres et les producteurs agricoles, les fournisseurs et les distributeurs.

L'Association est membre du CPQ, par l'entremise du Conseil de l'alimentation du Québec.

SOCIÉTÉ DE PROMOTION DE L'INDUSTRIE VINICOLE (SOPROVIN)

Cette association a été fondée en 1973. Elle regroupe 12 membres qui sont tous des fabricants de vin et représente ainsi tous les établissements vinicoles y compris la Société des Alcools du Québec.

Les objectifs de la Société sont la promotion de l'industrie afin de permettre une meilleure connaissance des vins du Québec. De plus, la Société assure la représentation de ses membres auprès des divers paliers de gouvernement.

ANALYSE DU CONTENU DES CONVENTIONS COLLECTIVES

En 1982, la CSST confie au laboratoire de recherche en relations industrielles de l'Université Laval le soin d'analyser et de codifier les conventions collectives signées en vertu du Code du Travail du Québec.

En date du 20 juin 1984, 267 conventions sur les 476 conventions signées dans le secteur Aliments-boissons ont été analysées et codifiées.

L'analyse et la codification sont effectuées à partir d'une grille d'analyse comprenant quelque 130 variables qui correspondent à des dispositions des conventions collectives traitant de santé et de sécurité. Seules les données sur les variables les plus significatives sont considérées dans la présente section.

Voici une brève explication du sens de chacun des groupes des variables considérées.

- Information: dispositions dont le but est d'assurer la transmission de toutes informations reliées à divers aspects de la santé et de la sécurité du travail;
- formation: dispositions concernant les procédés et méthodes visant à rendre chacun des intervenants apte à jouer son rôle efficacement et à assumer ses responsabilités en termes de santé et de sécurité au travail;
- inspection: dispositions concernant les activités d'inspection préventive et d'échantillonnage;

- droit de refus: dispositions visant un droit de refuser d'exécuter un travail dangereux;
- retrait préventif: dispositions relatives à la travailleuse enceinte ou qui allaite ou encore au travailleur dont la santé présente des signes d'altération;
- services de santé: dispositions relatives aux services de premiers soins sur les lieux de travail ou aux services de santé;
- équipement de sécurité: dispositions relatives à la nature, au choix, à l'usage et au paiement des équipements de protection individuels;
- mécanismes de participation: dispositions relatives à l'identification, à la composition, au mandat, etc. des mécanismes de participation sur la santé et la sécurité du travail;
- réadaptation: dispositions relatives à la réadaptation professionnelle par des mesures garantissant le retour à l'ancien emploi ou à un emploi correspondant aux capacités réduites du travailleur;
- indemnisation: dispositions relatives à l'amélioration du régime d'indemnisation des travailleurs accidentés offert par la CSST.

Le tableau 28 indique le nombre de conventions collectives où l'on retrouve une disposition quelconque sur chacun des ensembles de variables analysées et codifiées.

Sur les 83 conventions prévoyant une clause portant sur l'information, 24 prévoient que l'information doit être transmise aux travailleurs et aux syndicats, 27 d'entre elles prévoient que des programmes soient établis par l'employeur et quatre autres, par le comité paritaire.

En ce qui concerne la formation, des 24 conventions qui en font état, six en spécifient le contenu. L'inspection est l'objet de dispositions dans 59 conventions: 36 d'entre elles désignent le comité paritaire comme responsable de l'inspection préventive, 35 en

TABLEAU 28

NOMBRE DE CONVENTIONS COLLECTIVES AVEC OU SANS CLAUSES SPÉCIFIQUES SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ

Clauses	Avec	Sans	Total
Information	83 (31,1%)	184 (68,9%)	267
Formation	24 (9,0%)	243 (91,0%)	267
Inspection	59 (22,1%)	208 (77,9%)	267
Droit de refus	79 (29,6%)	188 (70,4%)	267
Retrait préventif	14 (5,2%)	253 (94,8%)	267
Services de santé	105 (39,3%)	162 (60,7%)	267
Équipement de protection	223 (83,5%)	44 (16,5%)	267
Mécanismes de participation	187 (70,0%)	80 (30,0%)	267
Réadaptation	156 (58,4%)	111 (41,6%)	267
Indemnisation	222 (83,3%)	45 (16,9%)	267

Source : Fichier Analyse des conventions collectives, CSST, 1984.

TABLEAU 29

CIRCONSTANCES PERMETTANT L'EXERCICE DU DROIT DE REFUS

Circonstances	Nombre	
1) Lorsque le travailleur a des motifs raisonnables de croire que l'exécution d'un travail l'expose à un danger pour sa santé, sa sécurité ou son intégrité physique ou peut avoir l'effet d'exposer une autre personne à un semblable danger.	36	(54,5%)
2) Lorsque les lois et règlements ne sont pas respectés ou lorsque l'équipement est défectueux (ou non sécuritaire).	19	(28,8%)
3) Lorsque les conditions d'exécution du travail sont anormales dans le genre de travail exercé.	7	(10,6%)
4) Lorsque les conditions d'exécution du travail présentent un danger imminent.	--	--
5) Circonstances décrites aux n^{os} 1 et 2.	2	(3,0%)
6) Circonstances décrites aux n^{os} 3 et 4.	1	(1,5%)
7) Autre disposition	1	(1,5%)
TOTAL	66	(100,0%)

Source : Fichier Analyse des conventions collectives, CSST, juin 1984.

spécifient la périodicité et 58 indiquent à qui revient la responsabilité de l'enquête suite à un accident.

Quant au droit de refus, il apparaît dans 79 conventions: dans 63 cas, le travailleur est seul habilité à exercer ce droit, dans les autres cas, il partage l'exercice de ce droit avec le comité paritaire ou le syndicat, à l'exception d'une convention où c'est le comité qui exerce ce droit. Le tableau 29 présente les circonstances permettant l'exercice du droit de refus; dans 36 conventions, ces motifs sont les mêmes que ceux prévus à l'article 12 de la loi sur la santé et la sécurité du travail.

Le droit au retrait préventif est prévu exclusivement à l'intention de la travailleuse enceinte sauf dans une convention qui inclut la travailleuse qui allaite. Quant aux services de santé, il en est question dans 105 conventions, 47 prévoient des examens médicaux périodiques et 67 assurent les premiers soins.

Des clauses relatives aux équipements de protection se retrouvent dans 223 conventions. Plusieurs conventions précisent la nature de l'équipement. Les principaux articles mentionnés sont les chaussures (121), les gants (106), les bottines (99), les lunettes (59), les vêtements extérieurs (54). De plus, 189 conventions prévoient que l'employeur paie en entier les équipements, à l'exception des bottines et des lunettes.

Quarante conventions désignent le comité paritaire comme responsable du choix, 104 mentionnent les circonstances du port de l'équipement, 115 précisent l'obligation de le porter. Quant aux mécanismes de participation, des 187 conventions en prévoyant, 179 retiennent la formule du comité paritaire. En ce qui concerne son mandat, 76 conventions lui donnent un mandat d'enquête et d'inspection, 50 un mandat sur les équipements de protection individuels, 28 sur l'application des lois et des règlements, 25 sur le droit de refus.

Pour ce qui est des pouvoirs décisionnels, 57 conventions en accordent sur l'enquête et l'inspection, 45 sur les équipements de protection et 22 sur l'exercice du droit de refus.

Parmi les 156 conventions qui comportent une clause de réadaptation du travailleur accidenté, 109 prévoient le retour du salarié au même emploi lorsqu'il est rétabli et 68 prévoient des modalités de retour lorsque le travailleur voit ses capacités diminuer suite à l'accident.

L'indemnisation fait l'objet d'une disposition dans 222 conventions collectives. De ce nombre, 194 conventions prévoient qu'un employé victime d'accident l'empêchant de poursuivre son travail, est payé pour le reste de la journée; de plus, 47 conventions prévoient que son salaire lui est versé au cours des traitements médicaux subséquents qui pourraient nécessiter son absence du travail, à moins qu'il ne reçoive de compensations de la CSST.

Ce sont les clauses portant sur les équipements de protection (223), l'indemnisation (222), les mécanismes de participation (187) et la réadaptation qui sont les plus fréquentes dans les conventions collectives du secteur aliments et boissons.

Les conventions analysées relèvent du Code du travail québécois; il faut souligner l'existence de trois conventions collectives relevant de la compétence fédérale et couvrant 125 travailleurs dans le secteur. Il s'agit d'entreprises ayant des activités assujetties au Code canadien du travail.

AUTRES INTERVENANTS

D'autres organismes interviennent également dans le secteur. Les principaux sont la Commission de la santé et de la sécurité du tra-

vail du Québec, les départements de santé communautaire, l'Institut de recherche en santé et en sécurité du travail, l'Association paritaire de prévention en santé et sécurité du travail et le Centre patronal de santé et de sécurité du travail du Québec. Après un bref historique, nous définirons leur rôle, leur structure et leur fonctionnement. Nous renvoyons le lecteur au chapitre 8 pour une description plus détaillée des programmes et des services qu'offrent ces organismes.

COMMISSION DE LA SANTÉ ET DE LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL (CSST)

La Commission de la santé et de la sécurité du travail du Québec, est née le 31 mars 1980 lors de la proclamation du chapitre 9 de ladite loi. La Commission se substitue dès lors à la Commission des accidents du travail qui avait été créée en 1931, elle en assume les pouvoirs et obligations, et en acquiert également les droits. Cette dernière était chargée d'indemniser les travailleurs accidentés et de gérer un fonds d'indemnisation auquel doivent contribuer les employeurs.

Outre les responsabilités susmentionnées, l'Etat délègue à la nouvelle Commission le mandat d'administrer un régime de santé et de sécurité du travail.

Le Conseil d'administration de la CSST est paritaire. Composé de sept représentants des travailleurs, de sept représentants des employeurs et d'un président, il a pour fonction d'approuver les objectifs, les politiques, les programmes et les priorités de la Commission. Il ratifie les protocoles d'entente, révise les règles qui déterminent le versement des subventions, étudie et approuve le budget de la CSST, les taux de cotisations des employeurs, etc. L'administration et la direction de la Commission reviennent, en vertu de la loi, au président qui assume donc également les fonctions de directeur général.

Le Comité administratif se compose du président, d'un représentant des travailleurs et d'un représentant des employeurs, tous deux désignés par leurs pairs au sein du Conseil d'administration et choisis parmi eux.

Le Comité a pour fonction d'assurer une prise de décision rapide sur les questions soumises par le Conseil d'administration, tout en respectant le principe de la parité.

Au besoin, des comités peuvent être formés, pour examiner et analyser certains projets de règlement, de politique ou de programme. Ces comités, dits consultatifs ad hoc, sont constitués de six membres. Chacune des parties en choisit trois dont au moins un membre du Conseil d'administration. Les comités doivent être présidés par un vice-président de la Commission.

En vertu du Règlement de régie interne de la Commission, entré en vigueur en 1981, le président-directeur général, les vice-présidents et le secrétaire de l'organisme forment le comité de direction. Celui-ci est chargé de mettre en oeuvre les décisions du Conseil d'administration, de proposer des orientations pour la Commission et de régler les questions courantes de gestion.

La CSST est composée de trois grandes directions:

- La Direction de la prévention-inspection est responsable de l'élaboration et de l'implantation des programmes de santé et de sécurité, des contrats types avec les centres hospitaliers et des projets de réglementation en matière de prévention des lésions professionnelles. Elle élabore également des programmes d'information et de formation à l'intention des travailleurs et des employeurs en matière de santé et de sécurité. Elle assiste les associations sectorielles paritaires dans leur formation, leur développement et leur fonctionnement. Elle élabore des programmes d'inspection et détermine les normes et techniques d'inspection.

De plus, elle exerce une fonction de soutien technique et scientifique aux intervenants et joue un rôle important concernant certaines procédures de révision prévues par la loi.

L'intégration de la prévention et de l'inspection, vise à favoriser l'application de la Loi sur la santé et la sécurité du travail. L'entrée en vigueur des articles de la loi portant sur le programme de prévention propre à l'établissement, le comité de santé et de sécurité et le représentant à la prévention, devrait en effet entraîner à court terme une réduction des interventions traditionnelles en inspection et renforcer plutôt le caractère préventif de celles-ci.

- La Direction de la réparation élabore les programmes et procédures visant à assurer l'indemnisation, l'assistance médicale et la réadaptation des victimes d'accidents du travail, de maladies professionnelles, d'actes criminels ou de lésions consécutives à des actes de civisme. Elle planifie, coordonne et contrôle les activités de réparation réalisées au sein des services régionaux de réparation.
- La Direction de l'administration est chargée de l'élaboration, de l'implantation et du contrôle des programmes nécessaires au bon fonctionnement administratif de la Commission, notamment en matière de financement, de systèmes informatiques, de ressources humaines, de services auxiliaires, de programmation budgétaire et d'information de gestion. Elle planifie, coordonne et contrôle la perception des cotisations des employeurs.

En plus des trois grandes directions, il existe 12 directions régionales desquelles relèvent directement des services de prévention-inspection et de réparation.

Ces directions ont la responsabilité, sur le territoire de leur région, d'appliquer les programmes de la Commission et d'assurer les services destinés aux diverses clientèles.

DÉPARTEMENTS DE SANTÉ COMMUNAUTAIRE (CH-DSC)[33]

Les départements de santé communautaire, organismes nés de la réforme du secteur de la santé, sont apparus en 1973 et ont été créés en vertu des règlements de la Loi sur les services de santé et les services sociaux L.R.Q., 1977, c. S-5 et modifications; ils intègrent le modèle de la santé communautaire dans la structure de la santé.

Ils fonctionnent comme tous les autres départements d'hôpitaux et sont dirigés par des chefs nommés par le conseil d'administration et membres du Conseil des médecins et dentistes. Depuis 1975, en vertu de la Loi des établissements industriels et commerciaux, les chefs des départements de santé communautaire (CH-DSC) sont nommés médecins hygiénistes pour surveiller, sous la direction du ministre des Affaires sociales, les conditions de salubrité des établissements industriels et commerciaux et l'observation des règlements sanitaires adoptés par le gouvernement.

Toutefois, ce n'est qu'à partir de 1977 qu'ils bénéficient de l'apport d'un personnel spécialement affecté à la médecine du travail. Cette année-là, en effet, et au cours des années 1978 et 1979, des postes de co-ordonnateur en santé au travail et de médecin audiologiste sont accordés aux départements de santé communautaire par le ministère des Affaires sociales pour assister les chefs de département de santé communautaire dans leurs responsabilités auprès des travailleurs.

Établis dans 32 hôpitaux généraux du Québec, les CH-DSC ont pour mission d'assurer les services nécessaires à la mise en application des programmes de santé au travail sur les territoires qu'ils desservent.

---

33 A. Devost, L'Imprimerie au Québec, CSST, 1982.

Les diverses tâches des CH-DSC se regroupent autour des trois grandes fonctions de santé publique, à savoir: l'identification des problèmes prioritaires de la santé au travail, la coordination des ressources pour permettre la réalisation des programmes de santé au travail et enfin, l'évaluation de l'efficacité de ces programmes de santé.

L'article 127 de la Loi sur la santé et la sécurité du travail définit les fonctions du chef du CH-DSC. Nous reproduisons ici le libellé de cet article:

"Le chef du département de santé communautaire est responsable de la mise en application sur le territoire qu'il dessert des contrats visés dans les articles 109 et 116. Il doit notamment:

- voir à l'application des programmes de santé spécifiques aux établissements;
- collaborer avec le comité d'examen des titres du Conseil des médecins et dentistes et avec le conseil d'administration du centre hospitalier pour l'étude des candidatures des médecins désirant oeuvrer dans le domaine de la médecine du travail conformément à la présente loi et à ses règlements et à la loi sur les services de santé et les services sociaux et à ses règlements;
- coordonner l'utilisation des ressources du territoire pour faire effectuer les examens, analyses et expertises nécessaires à la réalisation des programmes de santé;
- colliger les données sur l'état de santé des travailleurs et sur les risques pour la santé auxquels ils sont exposés;
- s'assurer de la conservation du dossier médical d'un travailleur pendant une période d'au moins vingt ans après la fin de l'emploi du travailleur ou quarante ans après le début de l'emploi, selon la plus longue durée;
- effectuer des études épidémiologiques;
- évaluer les programmes de santé spécifiques aux établissements et aire les recommandations appropriées à la Commission, aux méde-

cins responsables et aux comités de santé et de sécurité concernés;
- transmettre à la Commission les données statistiques sur l'état de santé des travailleurs et tout renseignement qu'elle peut exiger conformément à la présente loi ou à ses règlements;
- visiter les établissements du territoire et prendre connaissance des renseignements nécessaires à la réalisation de ses fonctions."

INSTITUT DE RECHERCHE EN SANTÉ ET EN SÉCURITÉ DU TRAVAIL (IRSST)[34]

La mission de l'Institut est de contribuer, par la recherche, à ce qui est l'objet fondamental de la Loi sur la santé et la sécurité du travail, soit l'identification et surtout "l'élimination à la source même des dangers pour la santé, la sécurité et l'intégrité physique des travailleurs", quelle que soit la nature des facteurs en cause, qu'ils soient d'ordre physique, biologique, chimique ou psychosocial.

Dans le cadre de sa mission, les objectifs généraux de l'Institut sont les suivants:
- effectuer ou faire effectuer des recherches dans les domaines jugés prioritaires;
- favoriser, par des entreprises conjointes et des programmes spécifiques, le développement de la recherche en santé et en sécurité du travail dans ses unités ou les autres organismes de recherche;
- contribuer à la formation de chercheurs en santé et en sécurité du travail, par l'octroi de bourses et le soutien aux programmes de recherche des universités;
- rendre disponibles les services spécialisés de laboratoire pour répondre à des besoins d'analyse et d'expertise nécessaires à la réalisation des mandats d'inspection et de prévention assumés par

---

34 IRSST, Rapport annuel 1981.

la Commission de la santé et de la sécurité du travail et par d'autres intervenants.

"Formellement autonome, l'Institut est cependant très intimement lié, sur un plan fonctionnel, à la Commission de la santé et de la sécurité du travail"[35]. Son conseil d'administration, duquel dépend le directeur général, ainsi que son comité administratif, sont composés des mêmes personnes que ceux de la Commission de la santé et de la sécurité du travail.

Le Conseil scientifique de l'IRSST a été institué à titre d'organe consultatif auprès de la direction générale de l'Institut et, par l'intermédiaire de cette dernière, auprès du conseil d'administration.

Son avis est sollicité notamment quant à la pertinence, au degré de priorité et à la qualité scientifique de tout programme ou projet qui figure au budget de l'Institut, qu'il s'agisse d'une initiative interne ou d'une proposition soumise par un autre organisme de recherche. L'évaluation de la qualité scientifique des programmes et des projets est confiée à des comités de pairs, formés en collaboration avec le Fonds de la recherche en santé du Québec lorsque ces programmes ou projets relèvent du domaine des sciences de la santé. Le Conseil scientifique doit, en outre, être consulté à propos de la politique scientifique de l'Institut, des orientations générales de la recherche et de la détermination des priorités de la recherche en santé et en sécurité du travail au Québec, de la programmation budgétaire de l'Institut, ainsi que de ses politiques relatives aux services de laboratoire, à la diffusion et à la vulgarisation des travaux et des résultats de recherche.

Pour former le Comité des priorités, le conseil d'administration

---

35 IRSST, Rapport annuel 1981, p. 5.

désigne trois des membres représentant respectivement la partie patronale, la partie syndicale et le milieu scientifique.

Siégeant sous la présidence du directeur général de l'Institut, ce comité a le mandat de préparer, à l'intention du conseil d'administration, des recommandations de nature à éclairer ses avis relatifs à la politique de recherche de l'Institut.

L'équipe de soutien à la recherche est constituée de professionnels de diverses disciplines telles que la démographie, la biologie, la méthodologie, la médecine, l'informatique et la statistique.

La mission de l'équipe de soutien à la recherche est de rassembler les éléments nécessaires à l'identification des besoins de recherche et à la détermination des priorités.

Les laboratoires ont comme mission d'offrir de nombreux services, d'assurer le développement relié à ces services et, finalement, de créer une banque d'expertises hautement spécialisées.

Dans le but de réaliser ces objectifs et d'optimiser l'organisation interne des ressources, trois secteurs ont été prévus:
- hygiène toxicologie;
- soutien analytique;
- sécurité du travail et ingénierie.

Le secteur hygiène toxicologie s'occupe de l'ensemble des activités d'analyse dans les domaines de l'hygiène et de la toxicologie industrielles.

Le secteur soutien analytique a pour mission de fournir tout le soutien analytique nécessaire aux différents intervenants de la Commission afin d'assurer leur autonomie d'action et une meilleure qualité de leurs interventions. Ainsi, des services d'évaluation, d'étalon-

nage, d'entretien et de réparation d'instruments de mesure couramment utilisés dans l'évaluation du milieu de travail sont offerts.

ASSOCIATION PARITAIRE DE PRÉVENTION EN SANTÉ ET SÉCURITÉ DU TRAVAIL DU QUÉBEC (APPSST)

Le 19 juin 1980, la CSST prend en charge l'Association de prévention des accidents industriels (APAI). Cette dernière existe depuis 1931 et offre à ses membres (des employeurs) des services en formation, en information, en hygiène industrielle et en prévention.

Comme la Loi sur la santé et la sécurité du travail établit de nouveaux mécanismes de participation des travailleurs et de leurs associations, le Conseil d'administration de la CSST décide de donner à l'APAI une orientation susceptible de rencontrer les objectifs de la loi. L'APAI est donc transformée en une association paritaire soit l'Association paritaire de prévention en santé et sécurité du travail du Québec. L'APPSST obtient sa charte en janvier 1981 et, le 8 avril de la même année, elle tient sa première assemblée générale. Dix administrateurs sont désignés, dont cinq représentants patronaux et cinq représentants syndicaux.

L'objectif général que devrait atteindre l'APPSST est l'établissement du paritarisme dans 32 secteurs d'activités afin d'assurer la prise en charge par les travailleurs et les employeurs des facteurs qui assurent la santé et la sécurité dans le milieu de travail. Les services de l'APPSST étaient offerts à tous les organismes qui acceptaient de fonctionner de façon paritaire et dont le secteur n'était pas représenté par une association sectorielle.

En 1984, l'APPSST se restructure et se donne comme objectif général d'offrir aux établissements, par l'intermédiaire des associations sectorielles lorsque celles-ci existent, des services d'aide techni-

que à l'identification et à la solution des problèmes d'hygiène du travail. Elle assume le prêt de documents audio-visuels à tous les établissements qui en font la demande.

Le conseil d'administration est constitué de cinq membres patronaux nommés par le Conseil du patronat du Québec et de cinq membres syndicaux dont trois sont nommés par la FTQ et de deux membres de la CSD.

CENTRE PATRONAL DE SANTÉ ET DE SÉCURITÉ DU TRAVAIL DU QUÉBEC[36]

Mis sur pied en mai 1983, le Centre patronal de santé et de sécurité du travail du Québec est composé d'associations patronales, de fédérations d'associations patronales, de regroupements d'associations patronales, d'associations d'affaires et d'entreprises intéressées à coordonner leurs objectifs en matière de santé et de sécurité du travail.

Le Centre patronal a pour but de promouvoir, auprès des employeurs et de leurs représentants, la santé et la sécurité du travail, entre autres par les moyens suivants:

- services techniques: agir comme organisme-ressource en matière d'information et de formation en santé et en sécurité du travail;
- coordonner les ressources actuelles des associations et des entreprises en matière de formation et d'information en santé et en sécurité du travail;

---

36 Centre patronal de santé et de sécurité du travail du Québec, Règlement général, Montréal, 1983.

Centre patronal de santé et de sécurité du travail du Québec, Résumé des orientations du Centre patronal de santé et de sécurité du travail du Québec à l'intention de la CSST, Montréal, novembre 1983.

- constituer un centre de données;
- coordonner les travaux des parties patronales des associations sectorielles et leur fournir l'appui technique nécessaire.

Le Centre patronal compte trois catégories de membres:
- membres réguliers: des associations patronales ou d'affaires verticales, des fédérations ou des regroupements d'associations patronales ou d'affaires verticales qui délèguent au Centre patronal l'exercice de leur droit à toute subvention de la CSST en vertu de l'article 104 de la Loi sur la santé et la sécurité du travail;
- membres affiliés: des associations patronales ou d'affaires horizontales, des fédérations ou des regroupements d'associations patronales ou d'affaires horizontales;
- membres associés: des entreprises.

En 1983, 25 associations verticales, cinq associations horizontales et 12 entreprises constituaient les membres réguliers afifliés et associés du Centre.

Le Conseil d'administration est composé de 15 membres dont 10 représentant les membres réguliers, trois les membres affiliés et les membres associés ainsi qu'un délégué officiel nommé par le Conseil du patronat du Québec.

Le Centre se finance principalement grâce aux subventions que les membres obtiennent de la CSST en se prévalant de l'article 104 de la Loi sur la santé et la sécurité du travail.

La clientèle est constituée des associations d'employeurs et des entreprises qui en sont membres ainsi que des parties patronales des associations sectorielles paritaires et des comités de santé et de sécurité lorsque ces derniers existent.

BIBLIOGRAPHIE

Centrale des syndicats démocratiques, La base des mouvements syndicalistes québécois, des milieux de travail à réinventer ensemble, Montréal, CSD, 1982.

_____, "La CSD, ses structures", in: La CSD passe-partout, Montréal, mai 1982.

Centre patronal de santé et de sécurité du travail du Québec, Règlement général, Montréal, 1983.

_____, Résumé des orientations du Centre patronal de santé et de sécurité du travail du Québec à l'intention de la CSST, Montréal, novembre 1983.

Commission de la santé et de la sécurité du travail, Caoutchouc et produits en matière plastique, monographie sectorielle, Montréal, 1984.

_____, Rapports annuels 1980 à 1983, Montréal.

Confédération des syndicats nationaux, Étude des effets des conditions de travail dans les abattoirs sur la santé des travailleurs et travailleuses, 1981.

Conseil du patronat du Québec, Répertoire des associations patronales québécoises, Montréal, 1982.

DELORME, F. et G. LASSONDE, Aspects de la réalité syndicale québécoise - 1976, Direction générale de la recherche, ministère du Travail et de la Main-d'oeuvre, juillet 1979.

DEVOST, Alain, L'Imprimerie au Québec, CSST, 1982.

HARVEY, F. (éd.), Le mouvement ouvrier au Québec, Montréal, Boréal Express, 1980.

Institut de recherche en santé et en sécurité du travail du Québec, Rapport annuel 1982, Montréal.

ROUILLARD, J., Histoire de la CSN - 1921-1981, Montréal, Boréal Express/CSN, 1981.

DEUXIÈME PARTIE

LES RISQUES POUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ

Dans la deuxième partie de la présente monographie, nous étudierons le secteur aliments et boissons au Québec sur le plan spécifique des lésions professionnelles et des risques pour la santé et la sécurité du travail.

Ainsi, au chapitre 5, nous analyserons, à partir des plus récentes données statistiques, les catégories et les types de lésions professionnelles associées au secteur, la fréquence et la gravité des accidents du travail et des maladies professionnelles qui se produisent dans ce secteur ainsi que les coûts reliés à ces accidents et maladies.

Puis, au chapitre 6, nous verrons les principaux procédés utilisés dans le secteur de même que les risques pour la santé et la sécurité associés à ces procédés.

CHAPITRE 5: LES LÉSIONS PROFESSIONNELLES ET LEURS COÛTS

Recherche et rédaction: Richard Bélisle, CSST
Christiane Jobin, CSST

INTRODUCTION

Le but du présent chapitre est de tracer un portrait statistique des lésions professionnelles et des retraits préventifs ainsi que des aspects relatifs à leur indemnisation. La cueillette de ces données s'inscrit dans le cadre de l'application de la loi des accidents de travail et des programmes d'indemnisation de la direction générale de la réparation de la Commission de la santé et de la sécurité du travail.

Avant de présenter les statistiques, il convient d'établir la correspondance entre les sous-secteurs du secteur "Industries des aliments" d'après la classification des activités économiques du Québec en 1984 (CAEQ) et les unités CSST du secteur prioritaire Industrie des aliments et boissons.

La Commission de la santé et de la sécurité du travail utilise pour ses fins propres une classification des industries, elles-mêmes divisées en unités. Ces unités CSST sont des unités de classification des employeurs, et non des établissements, et regroupent, dans chacune, ceux dont l'activité principale est sensiblement la même et qui ont en commun certains éléments comme les matières premières utilisées, les opérations, les produits finis, etc. Ces unités servent essentiellement à établir des indices de comparaison basés sur les dépenses reliées aux accidents et maladies professionnelles survenus chez les employeurs de ces unités au cours des cinq années précédentes, et en utilisant ces indices de comparaison, on établit les taux de cotisation payables par les employeurs.

Le point majeur de ces explications est que la CSST classe dans ses unités, selon leur activité économique dominante, des employeurs, qui peuvent, dans certains cas, oeuvrer dans plusieurs établisse-

ments. Si ces établissements exercent la même activité principale ou des activités connexes qui restent rattachées au même secteur industriel, les statistiques relatives à ce secteur restent cohérentes. Cependant, si des établissements exercent des activités qui sont rattachées à un autre secteur industriel, il y aurait alors une surestimation des données spécifiques au secteur dans lequel est classifié l'employeur. En effet, à l'heure actuelle, on ne peut dans les statistiques disponibles faire ces distinctions.

Ces explications de contexte étant données, nous présentons dans la liste qui suit la correspondance entre les sous-secteurs du secteur Industries des aliments et les unités CSST qui leur sont reliées. Une analyse détaillée de cette liste montre, d'une part, que plusieurs unités CSST peuvent être rattachées à un même sous-secteur industriel: par exemple, les unités 10112, 10114, 10115, 10117, 10118, 10832 et 10883 sont en correspondance avec le sous-secteur 101 (Industrie de l'abattage et du conditionnement de la viande). D'autre part, une même unité peut être rattachée à plusieurs sous-secteurs. Par exemple, l'unité 10832 (Fabrication de la margarine, de graisse ou d'huile) se retrouve dans les sous-secteurs 101 (Industrie de l'abattage et du conditionnement de la viande) et 109 (Autres industries de produits alimentaires).

Ces problèmes de correspondance multiple entre les unités CSST et les sous-secteurs industriels rendent impossible la présentation des données par sous-secteurs, tels qu'ils sont définis dans la classification des activités économiques (version 1984). C'est pourquoi les statistiques ne seront présentées que par unités CSST, celles-ci étant les seules disponibles.

La liste comparative qui suit montre la correspondance entre les codes de sous-secteurs (classification des activités économiques du Québec - CAEQ) et les codes d'unité CSST.

CORRESPONDANCE ENTRE LA CLASSIFICATION DES ACTIVITÉS ÉCONOMIQUES DU QUÉBEC ET LES UNITÉS CSST

INDUSTRIE DES ALIMENTS	INDUSTRIE DES ALIMENTS ET BOISSONS
Codes de sous-secteurs CAEQ	**Codes d'unités (CSST)**
101 Industrie de l'abattage et du conditionnement de la viande	10112 Abattage d'animaux et conditionnement de la viande ou de la volaille
	10114 Abattage d'animaux, conditionnement, préparation et transformation de la viande ou de la volaille
	10115 Préparation, transformation ou salaison des viandes
	10117 Transformation de viandes impropres à la consommation humaine
	10118 Préparation de boyaux naturels pour charcuterie
	10832 Fabrication de margarine, de graisse ou d'huile

Codes de sous-secteurs CAEQ		Codes d'unités (CSST)	
		10883	Mise en conserve de viandes, de volailles, de poissons
102	Industrie de la transformation du poisson	10201	Préparation ou transformation du poisson
		10883	Mise en conserve de viandes, de volailles, de poissons
103	Industrie de la préparation des fruits et légumes	10311	Préparation de fruits et de légumes
		10313	Mise en conserve de fruits et de légumes; pasteurisation ou homogénéisation du miel
104	Industrie des produits laitiers	10431	Entreprise laitière
105	Industrie de la farine et des céréales de table préparées	10511	Minoterie
		10512	Meunerie
106	Industrie des aliments pour animaux	10117	Transformation de viandes impropres à la consommation humaine
		10512	Meunerie

Codes de sous-secteurs CAEQ		Codes d'unités (CSST)	
107	Industrie des produits de la boulangerie et de la pâtisserie	10721	Fabrication de produits de boulangerie ou de pâtisserie
		10885	Fabrication de spécialités alimentaires
		10897	Fabrication de produits alimentaires
108	Industrie du sucre et de la confiserie	10812	Fabrication de confiseries
		10821	Traitement du sucre de canne ou de betteraves à sucre
109	Autres industries de produits alimentaires	10313	Mise en conserve de fruits et de légumes; pasteurisation ou homogénéisation du miel
		10812	Fabrication de confiseries
		10832	Fabrication de margarine, de graisse ou d'huile

Codes de sous-secteurs CAEQ	Codes d'unités (CSST)	
	10885	Fabrication de spécialités alimentaires
	10889	Fabrication de levure, de condiments, mouture et conditionnement d'épices
	10891	Fabrication de croustilles
	10896	Torréfaction et mélange du café, empaquetage du thé, rôtissage d'amandes
	10897	Fabrication de produits alimentaires
	10911	Fabrication de boissons gazeuses, y compris la vente et la distribution
	10912	Fabrication de boissons gazeuses, du vin ou du cidre
	10921	Distillerie
	10931	Fabrication de la bière

Dans les but de faciliter la disposition des tableaux, nous avons préparé une liste des abréviations qui seront utilisées à la place du nom des unités CSST.

LISTE DES UNITÉS DU SECTEUR
INDUSTRIE DES ALIMENTS ET BOISSONS
ET DE LEUR ABRÉVIATION

CODE D'UNITÉ	NOM DE L'UNITÉ	ABRÉVIATION
10112	Abattage d'animaux et conditionnement de la viande ou de volaille	Abattage
10114	Abattage d'animaux, conditionnement, préparation et transformation de la viande ou de la volaille	Transformation
10115	Préparation, transformation ou salaison des viandes	Salaison
10117	Transformation de viandes impropres à la consommation humaine	Viandes impropres
10118	Préparation de boyaux naturels pour charcuterie	*

* Les statistiques de l'unité 10118 sont regroupées avec celle de l'unité 10114.

LISTE DES UNITÉS DU SECTEUR
INDUSTRIE DES ALIMENTS ET BOISSONS
ET DE LEUR ABRÉVIATION

CODE D'UNITÉ	NOM DE L'UNITÉ	ABRÉVIATION
10201	Préparation ou transformation du poisson	Poisson
10311	Préparation de fruits et de légumes	Fruits et légumes
10313	Mise en conserve de fruits et de légumes, pasteurisation ou homogénéisation du miel	Conserve de fruits
10431	Entreprise laitière	Entreprise laitière
10511	Minoterie	Minoterie
10512	Meunerie	Meunerie
10721	Fabrication de produits de boulangerie ou de pâtisserie	Boulangerie-produits
10812	Fabrication de confiseries	Confiserie
10821	Traitement du sucre de canne ou de betteraves à sucre	Traitement du sucre
10832	Fabrication de margarine, de graisse ou d'huile	Graisse ou huile

LISTE DES UNITÉS DU SECTEUR
INDUSTRIE DES ALIMENTS ET BOISSONS
ET DE LEUR ABRÉVIATION

CODE D'UNITÉ	NOM DE L'UNITÉ	ABRÉVIATION
10883	Mise en conserve de viandes, de volailles, de poissons	Conserve de viandes
10885	Fabrication de spécialités alimentaires	Spécialités
10889	Fabrication de levure, de condiments, mouture et conditionnement d'épices	Condiments
10891	Fabrication de croustilles	Croustilles
10896	Torréfaction et mélange du café, empaquetage du thé, rôtissage d'amandes	Café et thé
10897	Fabrication de produits alimentaires	Produits alimentaires
10911	Fabrication de boissons gazeuses, y compris la vente et la distribution	Boissons gazeuses
10912	Fabrication de boissons gazeuses, du vin ou du cidre	Vin ou cidre
10921	Distillerie	Distillerie
10931	Fabrication de la bière	Fabrication de bière

Afin de dresser un tableau complet de la situation, nous examinerons les statistiques suivantes:

- l'importance relative des unités du secteur;
- les lésions professionnelles selon la catégorie et l'unité;
- les lésions compensables;
- les cas d'incapacité permanente;
- les maladies professionnelles;
- les indicateurs des lésions professionnelles;
- le coût des lésions;
- les retraits préventifs de la travailleuse enceinte ou qui allaite.

IMPORTANCE RELATIVE DES UNITÉS DU SECTEUR

Le tableau 30 présente l'estimation du nombre d'employés dans le secteur de l'industrie des aliments et boissons pour les années 1980 à 1983. On dénombre en moyenne 60 247 employés répartis dans vingt-quatre unités. Il est à signaler que compte tenu de la méthode utilisée pour estimer le nombre d'employés, nous n'avons pu obtenir de résultats pour l'unité Fabrication de boyaux pour charcuterie.

Remarquons que les cinq unités Préparation, transformation ou salaison des viandes, Entreprise laitière, Fabrication de produits de boulangerie ou de pâtisserie, Fabrication de produits alimentaires et Fabrication de la bière regroupent 56,7 % des travailleurs du secteur.

N.B.: Les statistiques présentées dans le présent chapitre portent uniquement sur les travailleurs dont l'employeur est tenu de contribuer au fonds d'accident établi en vertu de la Loi sur les accidents du travail.

TABLEAU 30

ESTIMATION DU NOMBRE D'EMPLOYÉS PAR UNITÉ DANS LE SECTEUR ALIMENTS ET BOISSONS (1980 à 1983)

Unité	Nombre total de 1980 à 1983	Moyenne annuelle des employés	Fréquence relative
			%
Abattage (10112)	14 979	3 745	6,2
Transformation (10114)	10 623	2 656	4,4
Salaison (10115)	21 970	5 493	9,1
Viandes impropres (10117)	1 503	376	0,6
Poisson (10201)	7 126	1 782	3,0
Fruits et légumes (10311)	2 080	520	0,9
Conserve de fruits (10313)	7 343	1 836	3,0
Entreprise laitière (10431)	25 347	6 337	10,5
Minoterie (10511)	3 271	818	1,4
Meunerie (10512)	11 497	2 874	4,8
Boulangerie-produits (10721)	45 964	11 491	19,1
Confiserie (10812)	7 583	1 896	3,1
Traitement du sucre (10821)	2 130	533	0,9
Graisse ou huile (10832)	1 016	254	0,4
Conserve de viandes (10883)	1 705	426	0,7
Spécialités (10885)	1 391	348	0,6
Condiments (10889)	1 854	464	0,8
Croustilles (10891)	5 756	1 439	2,4
Café et thé (10896)	3 193	798	1,3
Produits alimentaires (10897)	25 943	6 486	10,8
Boissons gazeuses (10911)	14 528	3 632	6,0
Vin ou cidre (10912)	2 034	509	0,8
Distillerie (10921)	4 697	1 174	2,0
Fabrication de bière (10931)	17 455	4 364	7,2
TOTAL Moyenne annuelle	240 988	60 247	100,0

Le nombre d'employés à été établi à partir de la masse salariale assurable et du salaire annuel moyen des réclamants. Il mesure donc le nombre d'années-personnes dans le secteur.

Les données sur la masse salariale assurable et sur le salaire moyen des réclamants proviennent respectivement du fichier: EMPL-21B et RECL-19A des normes de financement de la CSST.

Le salaire maximum réel assurable était de 21 500 $ en 1980, de 23 500 $ en 1981, de 26 000 $ en 1982 et de 29 000 $ en 1983.

LES LÉSIONS PROFESSIONNELLES SELON LA CATÉGORIE ET L'UNITÉ

Le tableau 31 présente les diverses catégories de lésions professionnelles survenues dans le secteur de l'industrie des aliments et boissons. De 1980 à 1983, ce secteur connaît 75 219 cas de lésions dont 23 287, soit 31,0 %, sont déclarés non compensables. On compte également 559 cas de maladie professionnelle sans interruption de travail et sans incapacité permanente. Si l'on exclut ces 559 cas de maladie professionnelle, ainsi que les 23 287 cas non compensables, l'on obtient 51 373 cas de lésions compensables. Parmi ceux-ci, 48 915 cas, soit 95,2 % sont des incapacités temporaires, 1 405 cas, soit 2,8 % sont des incapacités permanentes, 18 cas sont des décès et 1 035 cas, soit 2,0 %, sont des cas de maladie professionnelle avec interruption de travail ou avec incapacité permanente.

Le tableau 32 montre le nombre de lésions pour chacune des années de 1980 à 1983. L'on voit que la répartition des lésions se maintient à travers ces années à l'exception de 1981 où l'on observe une légère hausse. Le nombre d'employés permet de comparer l'évolution des lésions avec l'évolution de l'emploi durant ces quatre années.

Le tableau 33 montre la répartition des lésions par unité dans le secteur aliments et boissons. On observe que près des trois-quarts des lésions compensables survenues dans le secteur entre 1980 et 1983 se concentrent dans les sept unités Préparation, transformation ou salaison, Fabrication de produits de boulangerie ou de pâtisserie, Abattage d'animaux et conditionnement, Entreprise laitière, Fabrication de produits alimentaires, Fabrication de boissons gazeuses et Fabrication de la bière. Près du tiers des lésions se concentrent, pour leur part, dans les deux première de ces unités.

L'annexe A donne les définitions des principaux termes utilisés en vertu de l'actuelle Loi sur les accidents du travail.

TABLEAU 31

RÉPARTITION DES LÉSIONS PROFESSIONNELLES
DANS LE SECTEUR ALIMENTS ET BOISSONS
(1980 à 1983)

Catégorie de lésion	Fréquence absolue	Fréquence relative	Fréquence relative des lésions compensables
		%	%
Non compensable	23 287	31,0	-
Incapacité temporaire	48 915	65,0	95,2
Incapacité permanente	1 405	1,9	2,8
Décès	18	0,0	0,0
Maladie professionnelle non compensable	559	0,7	-
Maladie professionnelle avec interruption de travail ou avec taux d'incapacité	1 035	1,4	2,0
TOTAL DES LÉSIONS	75 219	100,0	100,0

Source : A moins d'indication contraire, toutes les statistiques proviennent du fichier STAT-35 (84-03-01).

TABLEAU 32

RÉPARTITION DES LÉSIONS PROFESSIONNELLES ET DES EMPLOYÉS PAR ANNÉE DANS LE SECTEUR ALIMENTS ET BOISSONS

	1980	1981	1982	1983	TOTAL
Nombre des lésions	18 646	19 876	18 342	18 355	75 219
Nombre d'employés	62 560	60 346	58 782	59 300	240 988
Nombre de lésions par 100 employés	30,1	32,9	31,2	31,0	31,2

TABLEAU 33

RÉPARTITION DES LÉSIONS PROFESSIONNELLES SELON LA CATÉGORIE ET L'UNITÉ DANS LE SECTEUR ALIMENTS ET BOISSONS (1980 à 1983)

Unité	Accident			Décès	Maladie professionnelle		Toutes les lésions		Lésions compensables	
	non compensable	incapacité temporaire	incapacité permanente		non compensable	avec interruption ou incapacité permanente	nombre	%	nombre	%
Abattage (10112)	1 988	5 856	117	-	154	340	8 456	11,2	6 314	12,3
Transformation (10114)	1 373	3 274	94	-	42	130	4 913	6,5	3 498	6,8
Salaison (10115)	3 213	8 745	213	4	78	155	12 408	16,5	9 117	17,8
Viandes impropres (10117)	195	346	9	-	-	3	556	0,7	359	0,7
Poisson (10201)	649	1 516	28	-	62	135	2 390	3,2	1 679	3,3
Fruits et légumes (10311)	116	218	6	-	4	-	346	0,5	226	0,4
Conserve de fruits (10313)	639	1 171	25	-	6	9	1 850	2,5	1 205	2,3
Entreprise laitière (10431)	2 568	3 637	113	3	26	23	6 370	8,5	3 776	7,4
Minoterie (10511)	444	702	16	-	25	10	1 198	1,6	729	1,4
Meunerie (10512)	787	1 190	59	3	10	20	2 069	2,7	1 272	2,5
Boulangerie-produits (10721)	3 553	6 594	226	-	33	90	10 496	13,9	6 910	13,5
Confiserie (10812)	523	1 109	28	-	18	17	1 695	2,2	1 154	2,2
Traitement du sucre (10821)	216	500	19	-	-	-	737	1,0	519	1,0
Graisse ou huile (10832)	55	69	4	-	-	-	128	0,2	73	0,1
Conserve de viandes (10883)	104	167	11	-	-	5	289	0,4	183	0,4
Spécialités (10885)	55	109	9	-	-	-	175	0,2	119	0,2
Condiments (10889)	96	178	10	-	-	-	286	0,4	189	0,4
Croustilles (10891)	508	712	15	-	-	8	1 245	1,7	733	1,4
Café et thé (10896)	145	288	8	-	-	6	451	0,6	303	0,6
Produits alimentaires (10897)	1 643	3 303	107	-	30	30	5 113	6,8	3 442	6,7
Boissons gazeuses (10911)	1 995	4 639	153	-	11	15	6 813	9,0	4 807	9,4
Vin ou cidre (10912)	410	583	24	-	-	6	1 026	1,4	614	1,2
Distillerie (10921)	319	465	14	-	3	6	807	1,1	485	0,9
Fabrication de bière (10931)	1 693	3 544	97	-	42	24	5 400	7,2	3 665	7,1
TOTAL Moyenne annuelle	23 287	48 915	1 405	18	559	1 035	75 219	100,0	51 373	100,0

* Dans les tableaux le signe "-" signifie un nombre inférieur à trois (3) ou confidentiel.

TABLEAU 34

RÉPARTITION DES LÉSIONS SELON LE GROUPE D'ÂGE (1980 À 1983)

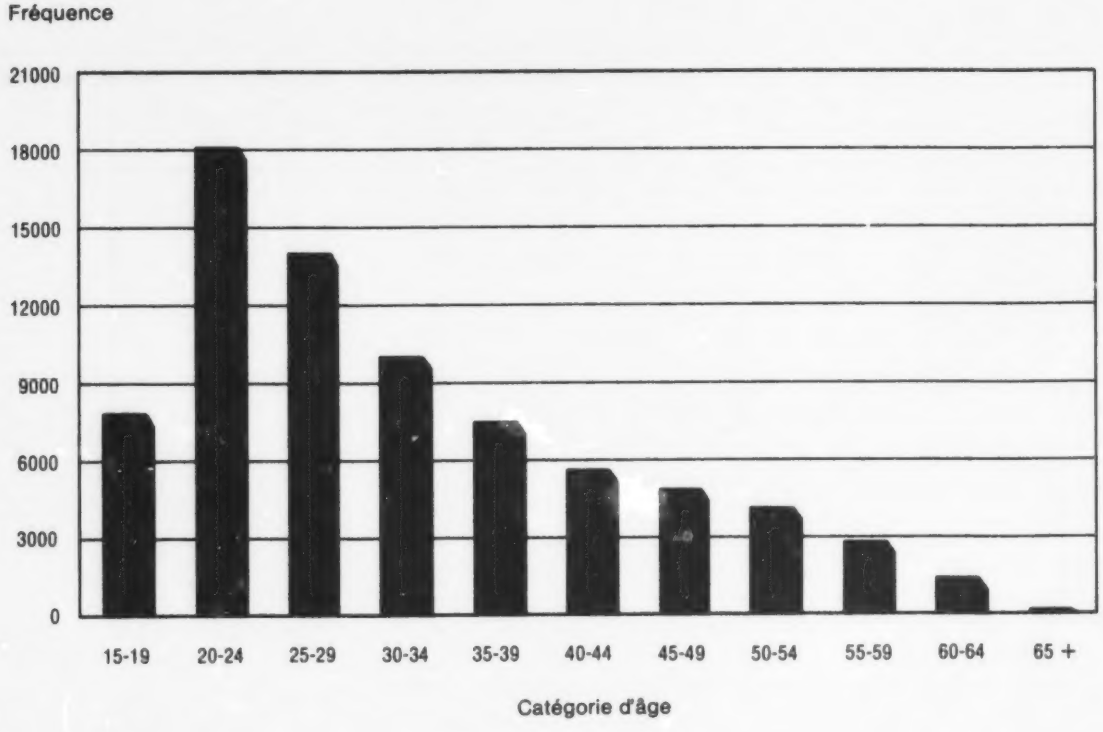


TABLEAU 35

RÉPARTITION DES ACCIDENTS COMPENSABLES
SELON LA CATÉGORIE PAR ANNEÉ
DANS LE SECTEUR ALIMENTS ET BOISSONS
(1980 à 1983)

Catégorie	1980	1981	1982	1983	TOTAL
Incapacité temporaire	11 768	12 863	11 972	12 312	48 915
Incapacité permanente	457	466	383	99*	1 405
Décès	6	6	3	3	18
TOTAL	12 231	13 335	12 358	12 414	50 338

* Les statistiques fournies pour l'année 1983 ne réflètent que partiellement la situation réelle, car durant leur étude certains dossiers d'incapacité permanente sont classés dans la catégorie non compensable ou incapacité temporaire.

Le tableau 34 présente la distribution des lésions selon le groupe d'âge des travailleurs qui ont subi une lésion professionnelle dans le secteur de l'Industrie des aliments et boissons entre 1980 et 1983. Le groupe d'âge "20-24" est celui où survient le plus grand nombre de lésions, soit 18 075 (23,9 %); il est suivi par le groupe des "25-29", qui compte 18,5 % des cas. En fait les moins de 40 ans subissent 74,9 % des lésions. Ces données seraient plus concluantes s'il était possible d'établir pour la même période un parallèle avec la répartition de la population de travailleurs du secteur selon le groupe d'âge.

Le nombre des lésions décroît continuellement à partir du groupe des "20-24". Cette situation est-elle attribuable à la jeunesse relative ou à l'expérience relative des travailleurs qui ont subi une lésion ou à la répartition des travailleurs selon les groupes d'âge? Des recherches ultérieures pourraient apporter une réponse à de telles interrogations.

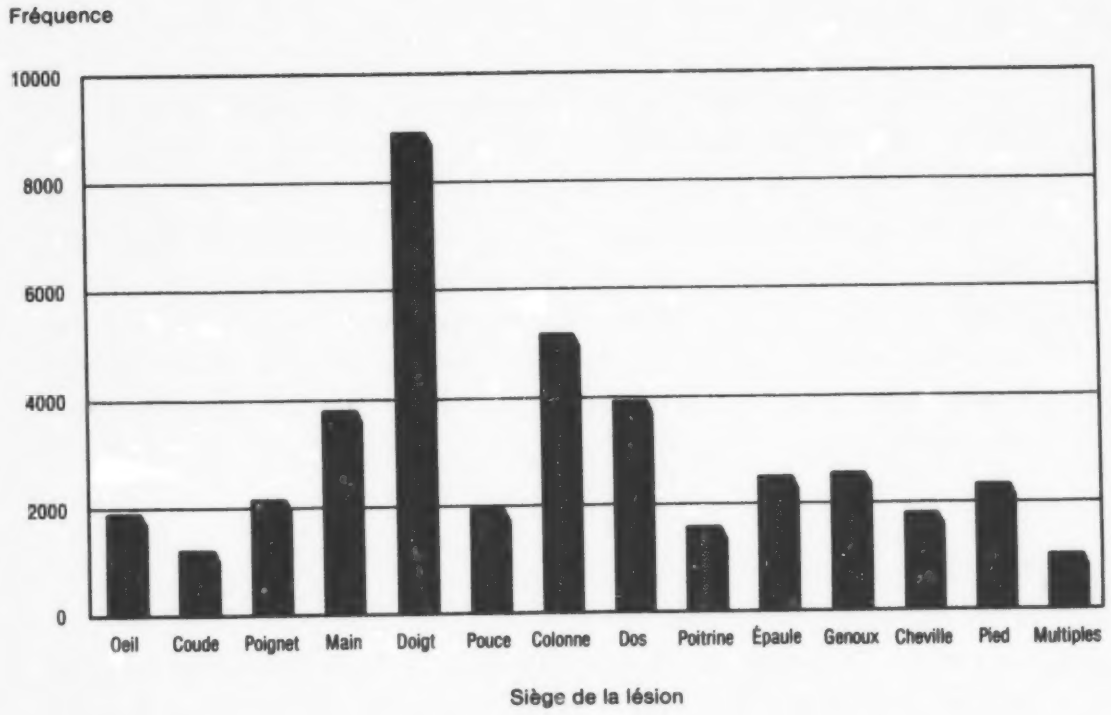
LES ACCIDENTS COMPENSABLES

Le tableau 35 répartit les accidents compensables par année. Le nombre d'accidents compensables par année est demeuré pratiquement le même au cours de la période sauf en 1981. En effet, il y a eu environ 1 000 cas de plus, soit une hausse de 9 % par rapport à l'année précédente. La baisse notable enregistrée entre 1982 et 1983 dans le cas de l'incapacité permanente est surtout une "baisse technique" liée aux décisions et à l'évolution des cas d'incapacité permanente.

La majeure partie des lésions survenues dans le secteur de l'industrie des aliments et boissons entre 1980 et 1983 sont situées aux membres supérieurs (39,9 %) et au tronc (33,8 %). Ces deux sièges regroupent donc 73,7 % des cas.

TABLEAU 36

RÉPARTITION DES LÉSIONS COMPENSABLES SELON LEUR SIÈGE (1980 À 1983)



Le graphique du tableau 36 présente la répartition des accidents compensables selon les principaux sièges de la lésion. Les quatorze sièges retenus regroupent 80,8 % des cas de lésions survenus dans le secteur. Soulignons que les 8 905 cas liés au doigt (17,7 %) et les 5 155 cas liés à la colonne lombaire (10,2 %) totalisent plus du quart des lésions.

La classification des lésions compensables selon la nature de la lésion permet de constater que 76,2 % des cas se concentrent dans quatre catégories. Ces lésions se rapportent aux cas de douleurs tels que dorsalgie, lombalgie, cervicalgie, etc... (23,6 %), d'entorse et foulure (19,4 %), de contusion (17,8 %) et de coupure et plaie (15,4 %). Les autres lésions ont toutes, à l'exception des cas de coupure et écharde (7,2 %), de fracture et d'arrachement osseux (3,3 %) et de synovite (2,1 %), une fréquence relative inférieure à 2,0 %.

LES CAS D'INCAPACITÉ PERMANENTE

Le tableau 38 montre la répartition des 1 478 cas d'incapacité permanente en fonction du taux d'incapacité permanente. L'on observe qu'à l'exception de 35 cas, soit 2,4 % du total, tous les autres cas, soit 1 443 cas ou 97,6 % du total, présentent un taux d'incapacité inférieur à 20,0 %. Dans l'ensemble, l'on voit également que 1 367 cas, soit 92,5 % des cas, ont même un taux d'incapacité inférieur à 10,0 %. En effet, le taux moyen d'incapacité permanente pour l'ensemble du secteur est de 4,1 %. C'est l'unité Minoterie qui présente le taux moyen le plus élevé avec 11,3 %.

LES MALADIES PROFESSIONNELLES

Le tableau 39 présente la répartition des maladies professionnelles

TABLEAU 37

RÉPARTITION DES ACCIDENTS COMPENSABLES
SELON LA NATURE DE LA LÉSION
DANS LE SECTEUR ALIMENTS ET BOISSONS
(1980 à 1983)

Nature de la lésion	Nombre	Proportion %
Non codées	1 242	2,5
Brûlure (chaleur)	976	1,9
Déchirure interne	267	0,5
Contusion	8 981	17,8
Coupure, plaie	7 775	15,4
Fracture, arrachement osseux	1 663	3,3
Hernie	441	0,9
Conjonctivite	214	0,4
Coupure, écharde	3 617	7,2
Entorse, foulure	9 749	19,4
Lésions multiples	284	0,6
Douleurs (dorsalgie, lombalgie, etc...)	11 883	23,6
Brûlure chimique	533	1,1
Bursite	354	0,7
Synovite	1 050	2,1
Arthrite	443	0,9
Abcès, panaris	203	0,4
Arc électrique (radiation)	115	0,2
Autres*	548	1,1
TOTAL	50 338	100,0

* La catégorie "Autres" regroupe également les cas non classés et ceux ayant une fréquence inférieure à 100.

TABLEAU 38

RÉPARTITION DES CAS D'INCAPACITÉ PERMANENTE SELON LE TAUX ET L'UNITÉ DANS LE SECTEUR ALIMENTS ET BOISSONS (1980 à 1983)

Unité	Moins de 5,0%	5,0% à 9,9%	10,0% à 19,9%	20,0% et plus	Total	Proportion %	Taux moyen %
Abattage (10112)	93	12	-	-	114	7,7	3,1
Transformation (10114)	84	10	-	-	98	6,6	3,2
Salaison (10115)	179	27	8	3	217	14,7	3,2
Viandes impropres (10117)	4	4	-	-	9	0,6	8,2
Poisson (10201)	18	44	3	3	68	4,6	5,7
Conserve de fruits (10313)	21	4	-	-	26	1,8	3,4
Entreprise laitière (10431)	92	12	9	3	116	7,8	3,7
Minoterie (10511)	10	7	-	-	21	1,4	11,3
Meunerie (10512)	40	14	-	-	62	4,2	5,3
Boulangerie-produits (10721)	180	34	9	6	229	15,5	4,1
Confiserie (10812)	25	4	-	-	30	2,0	3,4
Traitement du sucre (10821)	14	-	-	-	19	1,3	4,4
Conserve de viandes (10883)	6	5	-	-	11	0,7	4,7
Spécialités (10885)	8	-	-	-	8	0,5	1,3
Condiments (10889)	6	-	-	-	8	0,5	3,6
Croustilles (10891)	9	6	-	-	16	1,1	4,4
Café et thé (10896)	5	-	-	-	8	0,5	4,3
Produits alimentaires (10897)	72	20	6	4	102	6,9	6,1
Boissons gazeuses (10911)	107	26	10	3	156	10,6	3,7
Vin ou cidre (10912)	22	-	-	-	25	1,7	2,5
Distillerie (10921)	11	4	-	-	18	1,2	6,3
Fabrication de bière (10931)	83	17	-	-	107	7,2	3,4
Autres unités	10	-	-	-	10	0,7	1,9
TOTAL	1 109	258	76	35	1 478	100,0	4,1
Proportion (%)	75,0	17,5	5,1	2,4	100,0	-	-

* Ce tableau comprend les accidents du travail et les maladies professionnelles avec incapacité permanente.

TABLEAU 39

RÉPARTITION DES MALADIES PROFESSIONNELLES SELON LA NATURE DE LA MALADIE ET L'UNITÉ DANS LE SECTEUR ALIMENTS ET BOISSONS (1980 à 1983)

Unité	Allergie respiratoire	Dermatose	Intoxication	Maladies infectieuses	Surdité	Système musculo-squelettique	Autres pathologies	Non codé	Total	%
Abattage (10112)	4	289	6	11	-	124	5	53	494	31,0
Transformation (10114)	-	103	5	7	7	33	3	12	172	10,8
Salaison (10115)	-	107	6	4	-	84	4	26	233	14,6
Poisson (10201)	38	59	34	46	-	-	8	8	197	12,4
Conserve de fruits (10313)	-	5	3	-	-	4	-	3	15	0,9
Entreprise laitière (10431)	-	8	6	-	18	8	4	5	49	3,1
Minoterie (10511)	-	-	-	-	32	-	-	-	35	2,2
Meunerie (10512)	9	6	-	-	-	6	4	-	30	1,9
Boulangerie-produits (10721)	13	18	7	-	8	52	-	20	123	7,7
Confiserie (10812)	-	8	-	-	12	9	-	4	35	2,2
Croustilles (10891)	-	-	-	-	-	7	-	-	10	0,6
Produits alimentaires (10897)	-	21	5	-	12	12	-	5	60	3,8
Boissons Gazeuses (10911)	-	-	-	-	4	12	-	5	26	1,6
Fabrication de bière (10931)	-	4	6	-	41	9	3	-	66	4,1
Autres secteurs	4	11	4	-	10	10	-	4	49	3,1
TOTAL	75	641	89	71	151	373	36	158	1 594	100,0
Moyenne annuelle	4,7	40,2	5,6	4,4	9,5	23,4	2,3	9,9	100,0	-

selon la nature de la maladie et l'unité. L'on remarque que trois grandes catégories de maladies professionnelles totalisent 73,1 % des cas survenus entre 1980 et 1983 dans le secteur de l'Industrie des aliments et boissons: 40,2 % sont des cas de dermatose, 23,4 % sont des cas liés au système musculo-squelettique et 9,5 % des cas de surdité.

On peut constater que 76,5 % de ces 1 594 cas de maladie professionnelle sont survenus dans cinq unités: Abattage d'animaux et conditionnement de la viande ou de la volaille, Abattage d'animaux conditionnement, préparation et transformation de la viande ou de la volaille, Préparation, transformation ou salaison des viandes, Préparation ou transformation du poisson et Fabrication de produits de boulangerie ou de pâtisserie.

LES INDICATEURS DES LÉSIONS PROFESSIONNELLES

Trois indicateurs ont été développés afin de mesurer les lésions professionnelles: ce sont le taux d'incidence, l'indice de gravité et l'indice combiné.

Le taux d'incidence mesure la fréquence annuelle des lésions par travailleur tandis que l'indice de gravité mesure le nombre de jours (indemnisé et standard[37]) par lésion compensable. Le produit de ces deux indices permet d'obtenir l'indice combiné, facteur qui tient compte de la fréquence et de la gravité des lésions. L'indice combiné mesure en fait le nombre de jours compensables par travailleur. Toutefois, dans les présentes statistiques, le nombre d'em-

---

37 Les jours standard permettent d'évaluer en nombre de jours les cas d'incapacité permanente, de décès et de maladie professionnelle avec incapacité. Un cas de décès correspond à 6 000 jours et l'incapacité permanente au produit de 6 000 jours par le taux d'incapacité permanente.

ployés a été utilisé à la place du nombre de travailleurs.[38]

La Commission a déjà classé les secteurs d'activité économique suivant l'indice combiné de chacun (le secteur aliments et boissons appartient au groupe III). Cette classification permet à la Commission d'intervenir progressivement dans les différents secteurs. Le tableau 40 reprend la même démarche, mais cette fois pour les unités du secteur aliments et boissons.

Aux fins de l'indice combiné, les unités de ce secteur varient de 2,49 pour l'unité Fabrication de spécialités alimentaires à 1,46 pour l'unité Minoterie. Cette dernière unité se classe donc au premier rang quant à l'indice combiné, c'est-à-dire l'unité dont le nombre de jours compensables est le plus élevé; elle est suivie au deuxième rang par l'unité transformation de viandes impropres à la consommation humaine, au troisième rang par l'unité Fabrication de boissons gazeuses et ainsi de suite jusqu'à l'unité Fabrication de spécialités alimentaires qui occupe donc le dernier rang à ce titre.

L'indice de gravité moyen est de 28,01 pour l'ensemble du secteur. Certaines unités telles les unités Meunerie, Minoterie, Mise en conserve de viande et Torréfaction du café présentent un indice de gravité particulièrement élevé, soit environ 50; cela signifie une perte de 50 jours de travail par lésion compensable.

L'industrie des aliments et boissons présente un taux d'incidence de 21 lésions par cent employés. Les taux d'incidence les plus élevés, pour leur part, se retrouvent dans les unités Abattage d'animaux et conditionnement, Préparation, transformation ou salaison, Fabrication de boissons gazeuses avec des taux respectifs de 42 %, 41 % et 33 %.

---

38 Voir note au tableau 30.

TABLEAU 40

INDICATEURS DES LÉSIONS PROFESSIONNELLES DANS LE SECTEUR ALIMENTS ET BOISSONS (1980 à 1983)

UNITÉ	Taux d'incidence (par employé)	Indice de gravité	Indice combiné	Rang selon l'indice combiné
Abattage (10112)	0,42	17,42	7,34	8
Transformation (10114)	0,33	20,19	6,65	9
Salaison (10115)	0,41	24,58	10,20	4
Viandes impropres (10117)	0,24	44,78	10,70	2
Poisson (10201)	0,24	41,48	9,77	5
Fruits et légumes (10311)	0,11	45,62	4,96	12
Conserve de fruits (10313)	0,16	20,91	3,43	20
Entreprise laitière (10431)	0,15	29,44	4,39	17
Minoterie (10511)	0,22	51,44	11,46	1
Meunerie (10512)	0,11	51,83	5,73	10
Boulangerie-produits (10721)	0,15	30,36	4,56	16
Confiserie (10812)	0,15	22,63	3,44	19
Traitement du sucre (10821)	0,24	34,21	8,34	7
Graisse ou huile (10832)	0,07	35,79	2,57	23
Conserve de viandes (10883)	0,11	49,84	5,35	11
Spécialités (10885)	0,09	29,13	2,49	24
Condiments (10889)	0,10	32,44	3,31	21
Croustilles (10891)	0,13	23,16	2,96	22
Café et thé (10896)	0,09	49,52	4,70	13
Produits alimentaires (10897)	0,13	34,94	4,64	15
Boissons gazeuses (10911)	0,33	31,25	10,34	3
Vin ou cidre (10912)	0,30	32,22	9,73	6
Distillerie (10921)	0,10	39,16	4,04	18
Fabrication de bière (10931)	0,21	22,37	4,70	14
TOTAL	0,21	28,01	5,97	-

LE COÛT DES LÉSIONS

Le tableau 41 montre le coût total des lésions survenues entre 1980 et 1983 dans chaque unité. On observe que les trois unités Préparation, transformation ou salaison des viandes, Fabrication de produits de boulangerie ou de pâtisserie et Fabrication de boissons gazeuses totalisent, à elles seules, 41,1 % du coût des accidents du secteur. Si à ces trois unités, l'on ajoute les unités Abattage d'animaux et conditionnement, Entreprise laitière, Fabrication de produits alimentaires et Fabrication de la bière, on remarque que près des trois quarts, (soit précisément 72,3 %) de ces coûts sont imputables à sept des 25 unités du secteur.

Le coût annuel moyen par employé est de 388 $. Il varie de 152 $ pour l'unité Fabrication de graisse ou d'huile à 871 $ pour l'unité Minoterie. Soulignons que la première unité renferme un nombre relativement peu élevé de travailleurs ce qui peut avoir pour effet de faire varier le coût avec une amplitude plus grande. L'unité Traitement du sucre qui se classe au troisième rang (751 $) renferme également un nombre très peu élevé de travailleurs, soit environ 500.

Le coût des lésions par 100 $ de masse salariale cotisable est de 2,13 $ pour le secteur. Il varie de 0,89 $ pour l'unité Fabrication de margarine et graisse à 4,14 $ pour l'unité Minoterie.

LES RETRAITS PRÉVENTIFS DE LA TRAVAILLEUSE ENCEINTE OU QUI ALLAITE

Dans la présente section sont présentées quelques statistiques sur le programme de retrait préventif de la travailleuse enceinte ou qui allaite.

Au total, il y a eu 380 demandes de retraits depuis l'entrée en

TABLEAU 41

COÛT DES LÉSIONS PAR UNITÉ DANS LE SECTEUR ALIMENTS ET BOISSONS (1980 à 1983)

UNITÉ	Coût total des lésions de 1980 à 1983		Coût annuel moyen par employé	Coût par 100 $ de masse salariale cotisable
	$	%	$	%
Abattage (10112)	6 984 141	7,5	466	2,87
Transformation (10114)	5 245 610	5,6	494	2,77
Salaison (10115)	14 551 759	15,6	662	3,55
Viandes impropres (10117)	801 595	0,9	533	2,50
Poisson (10201)	3 463 227	3,7	486	3,44
Fruits et légumes (10311)	406 996	0,4	196	1,75
Conserve de fruits (10313)	1 543 181	1,6	210	1,70
Entreprise laitière (10431)	7 093 432	7,6	280	1,45
Minoterie (10511)	2 850 590	3,1	871	4,14
Meunerie (10512)	3 392 337	3,6	295	1,72
Boulangerie-produits (10721)	12 638 811	13,5	275	1,57
Confiserie (10812)	1 553 079	1,7	205	1,39
Traitement du sucre (10821)	1 600 613	1,7	751	3,42
Graisse ou huile (10832)	154 157	0,2	152	0,89
Conserve de viandes (10883)	431 307	0,5	253	1,91
Spécialités (10885)	215 081	0,2	155	1,31
Condiments (10889)	394 559	0,4	213	1,49
Croustilles (10891)	1 224 883	1,3	213	1,33
Café et thé (10896)	871 067	0,9	273	1,76
Produits alimentaires (10897)	8 000 263	8,6	308	1,61
Boissons gazeuses (10911)	11 192 104	12,0	771	3,83
Vin ou cidre (10912)	587 555	0,6	289	1,70
Distillerie (10921)	1 253 199	1,3	267	1,16
Fabrication de bière (10931)	6 969 546	7,5	399	1,63
TOTAL	93 419 092	100,0	388	2,13

TABLEAU 42

RÉPARTITION DES RETRAITS PRÉVENTIFS DE LA TRAVAILLEUSE ENCEINTE OU QUI ALLAITE PAR ANNÉE DANS LE SECTEUR ALIMENTS ET BOISSONS (1981 à 1983)

Année	1981	1982	1983	TOTAL
Nombre de retraits	64	126	189	380

TABLEAU 43

RÉPARTITION DES RETRAITS PRÉVENTIFS DE LA TRAVAILLEUSE ENCEINTE OU QUI ALLAITE PAR UNITÉ DANS LE SECTEUR ALIMENTS ET BOISSONS (1980 à 1983)

Unité	Nombre	Pourcentage
Abattage (10112)	95	25,0
Transformation (10114)	12	3,2
Salaison (10115)	35	9,2
Poisson (10201)	31	8,1
Fruits et légumes (10311)	9	2,3
Conserve de fruits (10313)	4	1,1
Entreprise laitière (10431)	12	3,2
Meunerie (10512)	12	3,2
Boulangerie-produits (10721)	69	18,1
Confiserie (10812)	18	4,7
Croustilles (10891)	19	5,0
Café et thé (10896)	8	2,1
Produits alimentaires (10897)	36	9,5
Vin ou cidre (10912)	4	1,1
Distillerie (10921)	10	2,6
Autres unités	6	1,6
TOTAL	380	100,0

vigueur du programme en 1981. Le nombre de demandes n'a pas cessé d'augmenter à chaque année, passant de 64 en 1981 à 189 en 1983.

Le tableau 41 présente la répartition des retraits préventifs de la travailleuse enceinte ou qui allaite par unité durant la période 1981 à 1983. L'on remarque que 69,9 % de ces cas de retraits préventifs se regroupent dans cinq unités soit l'Abattage d'animaux et conditionnement de la viande ou de la volaille, Préparation, transformation ou salaison, Préparation ou transformation du poisson, Fabrication de produits de boulangerie ou de pâtisserie et Fabrication de produits alimentaires.

CONCLUSION

Le secteur de l'industrie des aliments et boissons compte environ 60 000 employés. Au cours de la période observée, soit de 1980 à 1983, 75 000 lésions professionnelles ont été déclarées. Le nombre de lésions décroît continuellement avec l'âge à partir de 20 ans. Ainsi, près du quart des personnes ayant une lésion professionnelle ont entre 20 et 24 ans.

Environ les deux tiers des lésions ont entraîné des indemnités de remplacements de revenus. La catégorie incapacité temporaire à la suite d'un accident regroupe le plus grand nombre de lésions compensables, soit 48 915 (95 % des lésions compensables).

Ce sont les doigts de la main qui sont le plus fréquemment en cause lors des accidents compensables puisque ce siège compte pour 18 % des cas, la colonne lombaire venant en deuxième place avec 10 %. Trois fois sur quatre la nature de la lésion est une douleur au dos, une entorse ou foulure, une contusion ou une coupure.

Il y a eu 1 478 cas d'incapacité permanente au cours des quatre

années dont 1 405 sont des accidents et 73 résultent de maladies professionnelles. Le taux d'incapacité moyen est de 4,1 % pour l'ensemble du secteur et c'est l'unité Minoterie qui présente le taux moyen le plus élevé avec 11,3 %.

Des quelques 1 600 cas de maladies professionnelles rapportées, près des deux tiers ont entraîné une interruption de travail ou une incapacité permanente. Les dermatoses avec 40 % des cas sont les maladies les plus répandues. On retrouve ensuite les maladies reliées au système musculo-squelettique (23 %).

Le taux d'incidence qui mesure le nombre de lésions compensables par employé indique qu'en moyenne il y a, chaque année, 21 lésions compensables par 100 employés dans l'Industrie des aliments et boissons. L'indice de gravité, pour sa part, indique que pour chaque lésion compensable, il y a une perte équivalant à 28 jours de travail. Enfin, l'indice combiné montre que les lésions professionnelles entraînent une perte équivalant en moyenne à 6 jours de travail par employé par année.

Le coût des lésions s'élève à 93 millions de dollars pour les années 1980 à 1983. Cela représente un coût moyen annuel de 388 $ par employé ou 2,13 $ par 100 $ de masse salariale cotisable.

NOTE

Les données statistiques présentées dans le présent chapitre ont pour but de circonscrire et de dégager une première vue d'ensemble du secteur en ce qui a trait aux accidents du travail, aux maladies professionnelles et au coût des lésions. Des données statistiques spécifiques à une région, un CH-DSC, une unité ou une entreprise pourront éventuellement venir enrichir la description du secteur contenu dans le présent document.

Les données utilisées proviennent des fichiers de la réparation; ce sont à la base des données d'indemnisation et d'ordre médical. Ainsi, la cueillette de données plus précises sur le terrain peut s'avérer également nécessaire dans le cas de recherches plus spécialisées. Un effort d'imagination et de créativité, en ce qui a trait à des projets de recherche à concevoir, pourra assurer le lien entre les données dont on dispose actuellement et les efforts de prévention souhaités.

ANNEXE A

DÉFINITION DES TERMES UTILISÉS

LÉSIONS PROFESSIONNELLES, ACCIDENTS DU TRAVAIL ET MALADIES PROFESSIONNELLES

Par **lésions professionnelles**, on entend l'ensemble des accidents du travail et des maladies professionnelles caractéristiques ou reliés directement aux risques particuliers du travail.

Un **accident du travail** est un événement imprévu et soudain, attribuable à toute cause, qui survient à une personne par le fait ou à l'occasion de son travail et qui entraîne pour elle une blessure, une maladie ou le décès. Il est important de souligner que lorsqu'on parle d'accident, il s'agit en fait des séquelles subies par le travailleur et non pas des accidents eux-mêmes; à savoir qu'on ne décrit pas comment l'accident est survenu, mais on indique quels sont les différents éléments qui ont résulté en une séquelle soit la nature, le siège, etc. de la blessure.

Une **maladie professionnelle** est une maladie contractée par le fait ou à l'occasion du travail et reconnue par la Commission comme caractéristique d'un travail ou reliée directement aux risques particuliers du travail.

AVEC OU SANS INTERRUPTION DE TRAVAIL, INCAPACITÉ TEMPORAIRE ET PERMANENTE, DÉCÈS

Les accidents du travail se divisent en deux (2) catégories, soit celle **"avec interruption de travail"** et celle **"sans interruption de travail"**. Nous utilisons parfois les termes **"compensable"** et **"non compensable"** pour désigner ces deux catégories.

De plus, la catégorie "avec interruption de travail" (ou compensable) se subdivise également en trois sous-catégories soit: "incapacité temporaire", "incapacité permanente" et "décès".

L'accident du travail sans interruption de travail (ou non compensable) est un accident qui ne rend pas le travailleur incapable d'occuper son emploi au-delà de la journée au cours de laquelle l'accident se produit.

L'accident du travail avec interruption de travail (ou compensable) est un accident qui rend le travailleur incapable d'occuper son emploi au-delà de la journée au cours de laquelle l'accident se produit.

Il est important de souligner, qu'au chapitre des accidents du travail, la distinction entre "sans interruption de travail" et "avec interruption de travail" est très significative, à savoir qu'elle constitue la première indication de la gravité de l'accident du travail.

D'ailleurs, certains organismes européens en santé et en sécurité du travail utilisent le terme "accident bagatelle" pour désigner les accidents sans interruption de travail, et "accident grave" pour ceux qui entraînent une interruption de travail. Par contre, en ce qui a trait aux maladies professionnelles, cette même distinction est beaucoup moins significative; nous expliquerons pourquoi un peu plus loin.

Les accidents du travail avec interruption de travail se subdivisent en trois sous-catégories:

- les incapacités temporaires;
- les incapacités permanentes;
- les décès.

Les incapacités temporaires

Cette sous-catégorie regroupe les dossiers des victimes d'accidents du travail qui ont perdu, suite à l'accident, un ou plusieurs jours de travail au-delà de la journée de l'accident. Ces journées de travail perdues, nommées "jours d'indemnisation", sont compensées par la Commission à 90 % du revenu net de l'accidenté, revenu net calculé selon la définition de la Loi des accidents de travail et tenant évidemment compte d'un maximum assurable.

Les incapacités permanentes

Cette sous-catégorie regroupe les dossiers des victimes d'accidents du travail à qui la Commission a attribué un "taux d'incapacité permanente" suite à un accident; ce taux représente la somme de "DAP" et de l'"IRT".

Le DAP est le pourcentage de déficit anatomo-physiologique. Par exemple, l'amputation au tiers moyen de l'avant-bras représente un "DAP" de 55 % d'après ce même règlement.

Cependant, comme l'accidenté à qui l'on a attribué un "DAP" aura à subir une perte d'intégrité physique permanente, il est possible que ce travailleur ait de la difficulté à réintégrer le marché du travail. Pour contrer cette perte d'intégrité, lorsque le travailleur ne peut reprendre le travail qu'il avait avant l'accident, la Commission évalue donc un pourcentage pour "l'inaptitude à reprendre le travail" (IRT). Ce pourcentage est établi en fonction de plusieurs critères tels, l'âge, le "DAP", la nature de la lésion en fonction de l'occupation de l'accidenté, sa scolarité, son expérience de travail, sa mobilité, etc...

Compte tenu de la complexité de cette catégorie d'accident du travail, chaque cas nécessite une expertise médicale approfondie. Ainsi, il s'écoule un certain laps de temps avant qu'un dossier ne soit définitivement classé, dans la sous-catégorie "incapacité

permanente". Le dossier pourra donc séjourner entre-temps dans les catégories "non compensable" ou "incapacité temporaire". Il est donc important de noter que les statistiques fournies pour l'année 1983 ne reflètent que partiellement la situation réelle, celle-ci ne devant être connue que plus tard.

Les décès

Cette sous-catégorie regroupe les dossiers des victimes d'accidents du travail et de maladies professionnelles dont la conséquence en a été le décès de la victime. Lorsque le décès survient quelque temps après l'accident, le dossier pourrait avoir été d'abord inscrit sous une autre catégorie avant d'être définitivement classé "Décès". Il faut aussi rappeler que chaque cas de décès est étudié attentivement par la Commission afin de déterminer s'il est effectivement relié au travail.

LES MALADIES PROFESSIONNELLES NON COMPENSABLES, AVEC INTERRUPTION DU TRAVAIL, AVEC INCAPACITÉ PERMANENTE

Nous avons déjà mentionné précédemment que la distinction entre "avec" et "sans" interruption de travail est peu significative dans le cas des maladies professionnelles. En effet, les maladies professionnelles, en raison de leur caractère évolutif et de la nature même de la maladie et du traitement qu'on y apporte, ne nécessitent pas dans la plupart des cas de journée d'absence, bien qu'elles puissent souvent être considérées plus graves que les accidents avec interruption de travail.

Néanmoins, les maladies professionnelles, tout comme les accidents du travail, se subdivisent en deux catégories: **"compensables"** et **"non compensables"**.

Dans la première catégorie, se retrouvent les dossiers des victimes de maladies professionnelles qui n'ont pas un taux d'incapacité permanente et qui sont aptes à occuper leur emploi au-delà de la date de la demande de prestation ou du premier examen médical.

Dans la deuxième catégorie (compensables) sont classés les dossiers des victimes de maladies professionnelles à qui la Commission reconnaît une "incapacité permanente" (que le travailleur soit apte ou non à occuper son emploi), ainsi que celles qui, en raison de leur maladie professionnelle, sont devenues temporairement incapables d'occuper leur emploi.

Ainsi les maladies professionnelles compensables peuvent être subdivisées en trois sous-catégories:

- avec incapacité permanente et avec interruption du travail;
- avec incapacité permanente seulement;
- avec interruption du travail seulement.

Il est possible qu'avant qu'il ne soit classé comme maladie professionnelle, un dossier soit classé dans une autre catégorie. Cette situation résulte du fait que, tout comme les dossiers d'accident avec incapacité permanente, ceux de la catégorie "Maladie professionnelle" nécessitent une expertise médicale et une étude attentive pour déterminer la relation entre la maladie et le milieu environnemental de travail du réclamant, avant que la victime ne soit déclarée admissible à la compensation prévue par les lois administrées par la Commission.

CHAPITRE 6: LES RISQUES ASSOCIÉS AU SECTEUR

Recherche et rédaction: Norberto Berestovoy,
chercheur

Dans le cadre de ce travail, les procédés industriels les plus souvent utilisés et les principaux risques qui y sont rattachés seront passés en revue de façon à pouvoir constituer un guide pour ceux dont l'activité touche de près ou de loin l'industrie des aliments et boissons.

VUE D'ENSEMBLE DES PRINCIPAUX PROCÉDÉS INDUSTRIELS ET DES RISQUES QUI Y SONT ASSOCIÉS

PROCÉDÉS INDUSTRIELS

Le secteur de l'industrie des aliments et boissons couvre, en réalité, une gamme très variée d'industries, tant au point de vue des procédés et produits que du degré de mécanisation (abattoirs, production de boissons, boulangeries, etc.).

Toutefois, il est toujours possible de regrouper, de façon générale, les procédés utilisés en quatre catégories principales (voir tableau 44):

- Manutention et entreposage des matières premières et des produits finis;
- Extraction;
- Traitement;
- Conservation et emballage.

TABLEAU 44

MATIÈRES PREMIÈRES ET PROCÉDÉS UTILISÉS DANS LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Industries	Matières premières ou produits de culture, d'élevage à transformer	Stockage	Procédés de transformation ou d'extraction	Procédés de conservation	Conditionnement des produits finis
Travail et conserve de la viande	Boeuf, mouton porc, volaille	Chambre froide	Abattage, débitage, débossage, broyage, cuisson	Salaison, fumage, chambre froide, stérilisation	En vrac, en boîtes métalliques
Conserveries de poisson	Tous poissons	Chambre froide, salé en vrac, en fûts	Élevage, éviscérage, mise en filets, cuisson	Surgelation, séchage, fumage, stérilisation	En vrac + glace cartonnage, boîtes métalliques
Conserveries de légumes et fruits	Légumes et fruits frais	Utilisation immédiate, stabilisation à l'anhydride sulfureux (fruits)	Blanchiment ou cuisson - broyage concentration des jus sous vide	Stérilisation, pasteurisation, séchage, déshydratation, lyophilisation	En sachets, boîtes métalliques, verre ou plastique
Meunerie	Céréales	Silos	Broyage, blutage	-	En vrac (distribution sous pression d'air, ensachage)
Boulangeries	Farines diverses	Silos (chambres à farines) - en sacs	Pétrissage, fermentation, cuisson	-	-
Biscuiteries	Farines diverses, crème, beurre, fruits divers	Variable	Malaxage, pétrissage, laminage, moulage, cuisson	-	Empaquetage, emboîtage
Pâtes alimentaires	Farine de blé	Silos	Malaxage, broyage, laminage, filage ou moulage	Séchage	Empaquetage
Sucreries et raffineries	Betterave, canne à sucre	En vrac, en silos	Râpage, diffusion concentration sous vide, turbinage, séchage	Cuisson sous vide	Ensachage, empaquetage
Chocolateries	Fèves de cacao sucre, ingrédients	Silos, sacs, chambres conditionnées	Torréfaction, broyage, mélange, raffinage, moulage	Torréfaction, refroidissement	Empaquetage
Brasseries	Orge, houblon	Silos, tanks, caves conditionnées	Concassage du grain, empâtage, cuisson, pressage, litres-presses, fermentation	Pasteurisation	Embouteillage, mise en fûts
Distilleries Autres boissons	Fruits, grains eaux gazeuses	Silos, tanks cuves	Distillation, mélange, gazification	Pasteurisation	Mise en fûts, embouteillage
Industries laitières	Lait	Tanks nonstockage, fromageries, cuve de maturation, caves conditionnées chambre froide	Fromage, barattage, beurre, coagulation par impresurage, fromage, affinage	Pasteurisation stérilisation ou concentration, dessication	Embouteillage emballage plastifié, emboîtage (fromage) ou tal quel
Huileries et margarineries	Arachides, olives, dattes, autres fruits ou graines, graisses animales ou végétales	Silos, tanks éventuellement chambre froide	Broyage, extraction par la chaleur, par les solvants, filtres-presses	Éventuellement: pasteurisation	Embouteillage empaquetage

Source : Food Industry, Encyclopedia of occupational health and safety, Genève, ILO 1978

Manutention et entreposage

L'équipement et les procédés utilisés pour la manutention et l'entreposage, tant des matières premières que des produits finis, sont particuliers à chaque type d'industrie et dépendent, entre autres, du produit lui-même, de la façon de recevoir les matières premières et de la localisation de l'usine.

On utilise fréquemment, dans cette industrie, des chariots mécaniques de transport et de levage, des bandes transporteuses (pour les betteraves, les fruits, les grains), des monte-charge, des vis-transporteuses (pour les farines et les pâtes), des outils pneumatiques, des pompes (pour les liquides). Enfin, on utilise aussi pour le transport, entre autres, des chaînes, des rouleaux et, pour l'entreposage des matières premières et des produits finis, des réservoirs de formes et capacités diverses selon la nature, le système d'empaquetage et la méthode de préservation des produits: il peut s'agir de silos, de chambres frigorifiques, de réservoirs, etc.

Il faut remarquer qu'étant donné les caractéristiques spéciales de cette industrie, en ce qui concerne la santé publique, on doit accorder une attention spéciale aux effets que ces systèmes peuvent avoir sur la qualité des produits finis. Ainsi, des problèmes tels que la contamination, la corrosion, les variations de température, l'accumulation et les volumes morts dans les réservoirs prennent dans ce cas une importance capitale et doivent être l'objet d'une surveillance particulière.

Extraction

Pour arriver à extraire un produit spécifique d'un fruit, d'une céréale ou d'une matière liquide, des méthodes telles que séchage, filtration, trituration, broyage, mouture, extraction par solvants ou une combinaison de deux ou plusieurs de ces méthodes sont souvent utilisées. Le broyage et la vapeur sont par exemple, très utilisés comme opérations préparatoires et, dans bien des cas, comme opé-

rations d'extraction.

Traitement

Les opérations de traitement peuvent être classifiées comme suit:

. **Procédés à base de chaleur** C'est le cas de la cuisson, du blanchissage, de la distillation, etc. Dans toutes ces opérations, une modification de la condition thermique du matériel produit des changements dans l'apparence, la saveur, l'état physique ou une autre caractéristique du produit ce qui permet sa commercialisation et sa consommation.

. **Procédés mécaniques** Ce sont les opérations par lesquelles, au moyen d'un travail mécanique, on modifie les caractéristiques du produit. Parmi ceux-ci soulignons le coupage, le mélange, etc.

. **Précédés chimiques et biochimiques** Ils regroupent toutes les opérations par lesquelles la transformation du produit est accomplie au moyen d'une réaction chimique ou d'une action biochimique (fermentation).

Conservation

Les méthodes de conservation peuvent être classifiées ainsi:

. **Méthodes à haute température** Parmi celles-ci on peut citer notamment des opérations telles que la stérilisation (conserveries), la pasteurisation (industries du lait) et le fumage (jambon, poisson).
Dans toutes ces opérations, la haute température à laquelle sont soumis les produits détruit les micro-organismes responsables de leur détérioration.

. **Procédés à basse température** Ils comprennent des opérations telles que la congélation et la surgélation. La basse température

agit comme retardateur des processus biologiques qui produisent la détérioration des aliments et elle permet la conservation pendant plusieurs mois. La vitesse du processus et la température finale sont deux facteurs importants qui dépendent de la nature du produit.

D'autres méthodes de préservation, telles que la stérélisation par radiation, l'action chimique et la déshydratation, sont aussi très utilisées.

RISQUES POUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DES TRAVAILLEURS

Sécurité

D'après les études réalisées, il apparaît que les principaux risques auxquels sont exposés les travailleurs de cette industrie sont semblables à ceux qui affectent les autres secteurs industriels, augmentés toutefois, dans certains cas, par les conditions propres aux veines de produits alimentaires.

Les chutes de plain-pied, les chutes de hauteur, les coupures et les abrasions, les brûlures, les chocs électriques ou les problèmes musculaires sont les accidents les plus souvent rencontrés dans le secteur.

Les environnements chauds et humides, les fréquents lavages et l'accumulation de graisse et de déchets rendent les surfaces très glissantes et accroissent, énormément, le risque de chutes.

L'utilisation fréquente de la vapeur, de certains corrosifs chimiques et de gaz réfrigérants favorise la possibilité de brûlures et d'irritations de la peau et des voies respiratoires; de plus l'emploi d'outillage et de machinerie pour couper et conditionner accroît les risques de coupure et d'amputation.

Ajoutons que certaines poudres organiques et certains gaz employés sont fortement inflammables ou explosifs.

Finalement, il faut souligner les accidents dus au transport de matériaux lourds (carcasse d'animaux, etc) et à l'utilisation d'équipements tels que centrifugeurs, séparateurs, autoclaves, pour ne nommer que ceux-ci.

Santé

Les dangers pour la santé des travailleurs du secteur proviennent principalement:

- des infections et maladies infectieuses et parasitaires associées aux animaux et à leurs déchets (parmi les plus fréquentes, on peut citer la brucellose, l'anthrax, la leptospirose, la tuberculose animale, l'érysipéloïde, etc.);
- des dermatoses de contact et allergies (de la peau et du système respiratoire) dues au contact avec des produits organiques;
- des facteurs liés à l'environnement, tels que l'exposition au froid, à la chaleur, à certaines radiations, au bruit, etc.

Il faut signaler également l'importance que l'hygiène des travailleurs et des installations a, non seulement sur la santé des travailleurs, mais sur la santé publique.

DESCRIPTION DES PRINCIPAUX PROCÉDÉS INDUSTRIELS ET DES RISQUES PAR SOUS-SECTEUR

INDUSTRIE DE L'ABATTAGE ET DU CONDITIONNEMENT DE LA VIANDE

Procédés industriels

Les caractéristiques des abattoirs et établissements de conditionnement de la viande varient beaucoup selon leur grandeur, capacité,

mécanisation et conditions de travail, et, avec elles, les systèmes et les méthodes de fabrication et de contrôle changent aussi.

En général, le procédé d'abattage et de conditionnement de la viande peut se schématiser de la façon suivante (voir schéma 1).

. **Arrivée** L'arrivée des animaux se fait par camion ou wagon d'où ils sont débarqués au moyen de quais spécialement adaptés pour être ensuite conduits aux parcs d'attente: à cette étape le bétail qui présente le plus de risques est le bovin à cause de son poids et de sa grandeur.

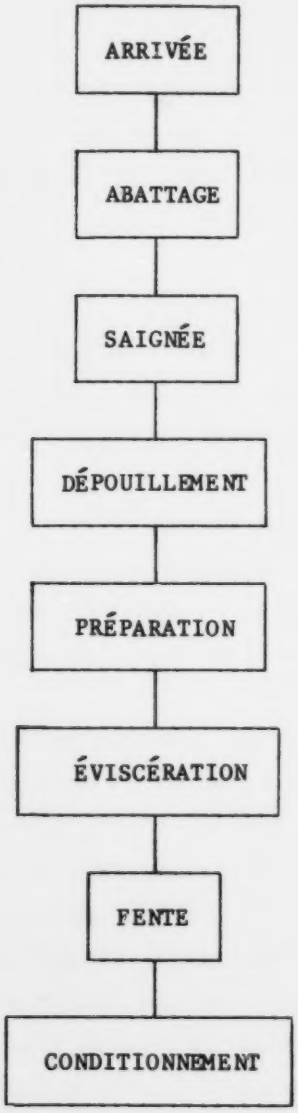
. **Abattage** En général, l'animal est abattu soit au moyen d'instruments spéciaux tels que pistolets ou couteaux spécialement conçus, soit par choc électrique envoyé au cerveau de l'animal.

. **Saignée** La saignée est faite en coupant les artères du cou avec un couteau; durant l'opération, l'animal se trouve suspendu par les pattes arrière et l'incision se fait avec des couteaux toujours très affûtés afin de faciliter l'opération.

. **Dépouillement** Dans le cas des bovins et des ovins, l'enlèvement de la peau se fait au moyen de couteaux ou de scies électriques à dépecer. Dans les deux cas, (couteaux ou scies), cette opération demande une très grande dépense d'énergie de la part du travailleur: pour l'effectuer on pratique une incision sur la face ventrale puis on commence le dépouillement. Dans le cas des porcs, l'épilation se fait habituellement en deux phases: pendant la première, on ébouillante la peau de l'animal et pendant la deuxième, on élimine les scies à l'aide de couteaux ou de chalumeaux au gaz butane.

. **Préparation** Au cours de l'étape suivante, on prépare les carcasses, on coupe les cornes et les sabots. Parfois, on passe

SCHÉMA 1
PROCÉDÉ GÉNÉRAL D'ABATTAGE ET DE CONDITIONNEMENT DE LA VIANDE



aussi la tête afin de récupérer le cervelet. Les cornes sont cassées avec une puissante pince (pneumatique ou mécanique) et la tête est fendue dans le sens de la longueur à l'aide d'une hache ou d'outils mécaniques.

. **Éviscération** Elle comprend l'incision de la paroi abdominale et la coupure des os afin de retirer les organes contenus à l'intérieur. Les modalités varient selon la taille des animaux, cependant, les outils demeurent la scie mécanique, les couteaux et la hache. Des écarteurs spéciaux sont parfois utilisés pour diminuer les risques de coupures.

. **Fente** Dans cette opération on sépare l'animal en deux à l'aide de scies mécaniques.

. **Préparation et vente** On entend par là la coupe, le conditionnement et l'empaquetage de la viande dans des ensembles et préparation adéquate à la commercialisation. Des opérations telles que ternissement, hachage, brassage, ou cuisson sont quelquefois nécessaires selon le type de viande et le produit fini à préparer.

Les outils et les machines les plus employés sont les couteaux et les machines spéciales.

Des opérations parallèles telles que la cuisson des intestins, la récupération des graisses, etc. sont aussi effectuées.

Dans le cas de la volaille le procédé habituel est le suivant:

. **Arrivée** Les animaux arrivent en camion, dans des cages qui sont déchargées à l'aide de moyens traditionnels tels que transporteurs à rouleaux, chariots, etc.

. **Accrochage** Les volailles sont sorties des cages et accrochées au convoyeur aérien.

. **Étourdissement** Les animaux sont ensuite étourdis par décharges électriques envoyées soit par électrodes, soit par immersion dans une solution traversée par un courant électrique.

. **Saignée** Elle peut être pratiquée manuellement avec des couteaux ou à l'aide d'une machine conçue spécialement à cet effet: la machine à saigner.

. **Échaudage** La volaille traverse les échaudoirs dans lesquels l'eau se trouve à une température d'environ 50 degrés.

. **Plumaison** Cette opération est effectuée par des machines automatiques pourvues de nombreux disques entre lesquels passent les volailles.

. **Éviscération** L'extraction des intestins et des autres viscères se fait en utilisant des couteaux pour ouvrir la peau du cou, des pistolets spéciaux pour l'ouverture abdominale et des fourchettes et aspirateurs pour en extraire les viscères et les poumons.

. **Coupage des pattes** Après avoir lavé et séché les animaux, on leur coupe les pattes avec une cisaille à main ou une coupeuse automatique.

. **Conditionnement** On amène la température des animaux à quatre degrés centigrades, pour ensuite les emballer et les préparer pour la mise en marché. La température de la salle où se fait cette opération ne doit pas dépasser 12°C.

En ce qui concerne la fabrication des saucisses, les opérations

principales sont la préparation de la pâte par broyage, hachage et mélange, l'emballage en boyau, la cuisson et l'empaquetage.

Risques associés

Risques pour la sécurité

. **Chutes et glissades** La présence de sols gras et mouillés et un environnement humide, rendent les sols fortement glissants et font des chutes et glissades un des problèmes majeurs de cette industrie.

. **Coupures** L'utilisation d'outils et de machines coupantes telles que couteaux, scies, haches, entre autres, représente un danger pour les travailleurs.

L'environnement humide et graisseux, qui rend les manches glissants aggrave aussi ce danger.

. **Efforts excessifs** La manutention d'animaux dont le poids est élevé représente aussi un danger très important pour le personnel car elle exige des efforts excessifs qui peuvent causer des problèmes musculaires.

. **Électrocution** Les machines et outils électriques utilisés (scies, presses, outils pour étourdir les animaux, bâtons électriques pour les conduire, etc.) sont à l'origine des électrocutions possibles, danger encore aggravé par l'humidité de l'environnement.

. Éclats de cornes Dans l'opération d'enlèvement des cornes, les éclats peuvent constituer un danger pour les yeux et le visage des travailleurs.

Risques pour la santé

. **Bruit** Le bruit dû aux convoyeurs, scies, presses, pinces et outils pneumatiques, peut causer des problèmes d'audition.

. **Substances chimiques** Parmi les substances chimiques qui peuvent être dangereuses pour la santé des travailleurs citons notamment:

L'ammoniac: utilisé pour la réfrigération, il peut causer des brûlures, ou l'intoxication des membranes muqueuses et des tissus, soit par contact direct ou par inhalation.

Le sulfure d'hydrogène: produit par la décomposition de substances organiques, il peut avoir des effets toxiques par inhalation. Il comporte aussi un risque d'explosion.

Le méthane: produit par la décomposition des substances organiques, c'est un produit asphyxiant.

Le dioxyde de carbone: utilisé dans la réfrigération, il peut provoquer l'asphyxie.

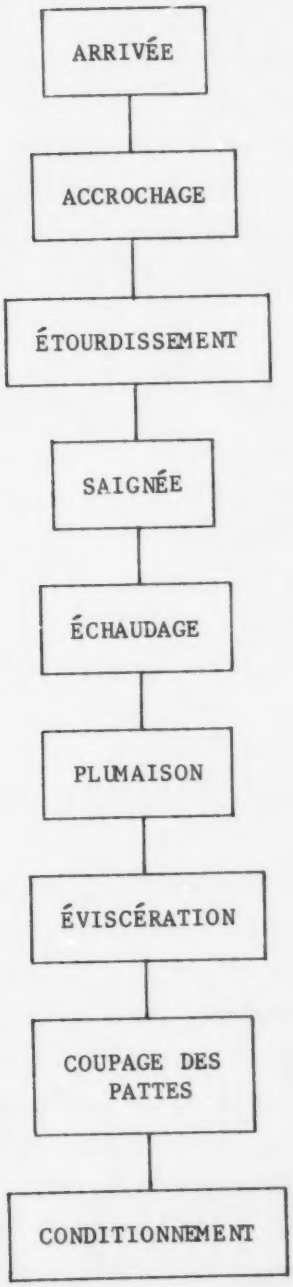
L'azote: utilisé dans la réfrigération, il peut entraîner l'asphyxie.

. **Travail dans le froid** Le travail dans des chambres frigorifiques est à l'origine de maux tels que le gel des pieds et des mains et l'hypothermie; de plus, le contact avec les diverses substances utilisées pour la réfrigération peut causer irritations, allergies et brûlures diverses.

. **Maladies** Certaines maladies d'origine animale et la présence de rongeurs, de chiens et d'autres animaux dans les alentours constituent des facteurs majeurs de risques. Les maladies les plus fréquemment rencontrées sont:

- la brucellose;
- le charbon;
- le rouget du porc;

SCHÉMA 2
PROCÉDÉ GÉNÉRAL D'ABATTAGE ET DE CONDITIONNEMENT DE LA VOLAILLE



- le tétanos;
- la rage;
- la tuberculose animale;
- des dermatoses diverses.

INDUSTRIE DE LA TRANSFORMATION DU POISSON

Procédés industriels

La transformation du poisson englobe une série d'activités qui varient énormément selon le produit, la situation géographique et la structure industrielle dont il s'agit.

Le traitement du poisson commence dans le chalutier où il est réfrigéré pour sa préservation. Cette réfrigération est faite avec de l'eau de mer, ce qui permet un processus plus rapide pour l'amener à une température d'environ -1°C. D'autres procédés à une température de -3°C sont aussi utilisés.

Dans les industries où le poisson doit être conservé durant une longue période, on utilise la congélation en saumure suivie d'une congélation à sec.

Les principales opérations effectuées à l'usine sont:

Réception, triage et étêtage Le poisson arrive par camion ou est transporté par chariot depuis le bateau, habituellement dans des boîtes en bois; les opérations de triage, d'étêtage et d'éviscération, sont les premières auxquelles on procède. Ces opérations sont le plus souvent faites manuellement, mais elles peuvent l'être aussi au moyen de machines spéciales. Ces machines sont de construction très diverse pour s'adapter au type de poisson, mais le dispositif de base demeure un système de scies et de couteaux circulaires; le poisson y est amené sur un plateau d'alimentation

où il a été placé par l'opérateur.

. **Lavage, saumurage** Les opérations de lavage, que l'on rencontre à divers stades du processus, peuvent se faire soit manuellement, dans des baquets, soit mécaniquement dans un laveur avec de l'eau sous pression. Le lavage est souvent suivi d'une opération de saumurage dans des bacs fixes ou dans des saumureurs à vis ou à godets.

. **Coupage, tranchage et filetage** Pour les petits poissons (tels que harengs, maquereaux, etc.) on trouve des machines servant à faire des filets (semblables aux machines à étêter et à éviscérer et qui parfois combinent toutes ces opérations). Pour les gros poissons, on utilise de préférence des coupeuses, qui peuvent être de plusieurs types (à disques rotatifs multiples montés sur un arbre horizontal, à lames horizontales ou à lames verticales).

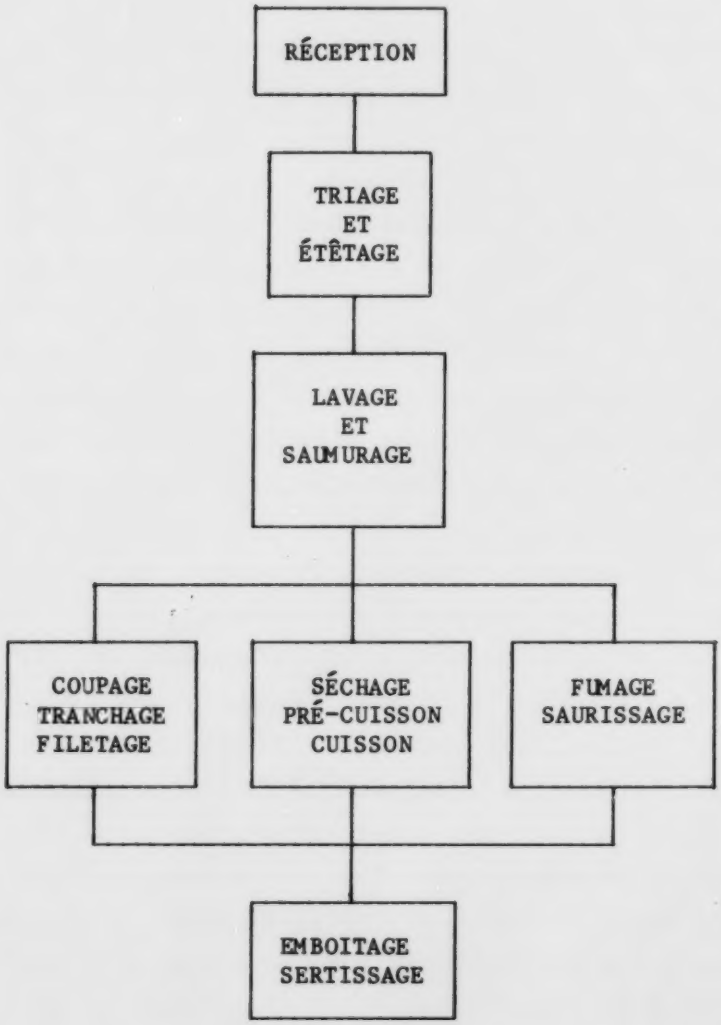
. **Séchage, pré-cuisson, cuisson, égouttage** Ces opérations varient selon le type d'appareillage employé (d'alimentation continue ou pas) et selon le produit final à présenter. Le processus continu consiste à faire circuler le poisson dans un tunnel d'environ 10m de long, qui contient de l'huile végétale maintenue à deux cents degrés et à le refroidir à l'air frais ultérieurement.

. **Emboîtage et sertissage** Une fois le poisson mis dans les boîtes métalliques, celles-ci sont scellées; puis, elles passent aux sertisseuses, pour finalement, subir un lavage extérieur et passer aux autoclaves.

. **Séchage** Le poisson peut aussi être séché, soit à l'air libre ou à l'aide de séchoirs en forme de tunnels fonctionnant à l'air chaud.

. **Fumage, saurissage** Dans certains cas, après un stockage dans

SCHÉMA 3
TRANSFORMATION DU POISSON



des bacs de détrempe et fumé par la suite dans des cheminées de fumage.

Risques associés

Risques pour la sécurité

. **Chutes** Les sols glissants et mouillés et les fosses de stockage augmentent la possibilité de chutes à la suite de faux mouvements.

. **Manutention** La manutention, y compris les opérations de chargement et de déchargement, est souvent effectuée dans des conditions non appropriées.

. **Piqûres et coupures** Les arêtes de poisson et l'emploi de couteaux, scies, etc. font de ce type d'accident un des plus souvent rencontrés dans cette industrie. L'extrême putrescibilité des produits avec lesquels on travaille rend nécessaire le traitement et la désinfection immédiats des blessures.

. **Chocs électriques directs ou indirects** L'utilisation des machines et outils électriques dans un environnement humide et fortement corrosif augmente la possibilité d'électrocution.

Risques pour la santé

. **Travail dans le froid** Le travail dans le froid peut causer des problèmes tels que l'hypothermie et le gel des pieds et des mains.

. **Dermatites** On rencontre fréquemment des dermatites causées par l'utilisation de la glace et de la saumure, ainsi que d'autres réactions allergiques notamment dans l'industrie du crabe.

. **Fumage** La présence des fumées peut présenter un très grand

danger pour les travailleurs.

INDUSTRIE DE LA PRÉPARATION DES FRUITS ET LÉGUMES

Procédés industriels

Il existe plusieurs procédés pour la préparation des fuits et légumes, mais ils peuvent être regroupés en deux catégories: tout d'abord la préparation puis la conservation et l'empaquetage.

Dans la première, on trouve toutes les opérations destinées à préparer le matériel pour son traitement ultérieur. Il faut mentionner qu'une partie des opérations préparatoires est effectuée par le personnel agricole.

Les principales opérations sont:

- **Lavage, séchage** Le lavage est effectué comme première opération après laquelle on enlève l'excédent d'eau contenu dans les fruits et légumes. Ceci est fait à l'aide de planches vibratoires ou de cylindres perforés, placés dans un angle prédéterminé pour permettre le mouvement et le déchargement du produit.

- **Blanchissage** Pour conserver sa couleur, éviter de l'endommager, adoucir ses tissus (afin de faciliter l'empaquetage), en éliminer l'air et aider à préserver sa saveur naturelle, on soumet le produit à l'action de la vapeur ou de l'eau chaude, (afin d'inactiver certaines enzymes). La température et le temps d'action dépendent du produit à manufacturer.

- **Nettoyage** Il est fait à l'aide de détergents ou d'eau chlorée et est souvent suivi d'un rinçage et d'un nettoyage mécanique, afin d'éliminer les substances étrangères.

- **Classification** La classification se fait suivant la grandeur,

la couleur ou d'autres caractéristiques, selon la nature du produit à présenter. Un nombre considérable de machines spéciales a été développé à cette fin.

. **Coupage et mise en forme** Ces opérations dépendent du produit à présenter et, dans certains cas, peuvent être faites par des moyens automatiques, l'épluchage par exemple.

. **Conservation** En ce qui concerne la conservation, les méthodes les plus souvent employées sont:
- la mise en conserve;
- la surgélation;
- la congélation;
- la déshydratation;
- la cuisson.

Dans la conserverie, le produit cru ou partiellement cuit est mis dans une boîte pour être ensuite chauffé, la température et le temps dépendant à nouveau de la nature du produit. Les boîtes sont ensuite fermées hermétiquement pour éviter toute contamination avant d'être réchauffées et refroidies.

Des stérilisateurs continus (qui assurent le refroidissement des boîtes dans une atmosphère contrôlée), la substitution des boîtes par d'autres types de récipients et la mise en boîte aseptique (qui permet la stérilisation de la boîte et du produit séparément) sont aussi fréquemment utilisés.

Risques associés

Risques pour la sécurité

. **Chutes et glissades** La présence de sols humides favorise les chutes à niveau et de hauteur.

. **Choc électrique** L'environnement humide et les nombreuses opérations qui nécessitent de l'eau accroissent les risques de chocs électriques directs et indirects.

. **Buées** La présence de buées provenant des différentes opérations constitue un danger pour les ouvriers.

. **Mécaniques** Les organes en mouvement des machines (écosseuse, batteuse à poids, ébotteuses et coupeuses) et les organes de traction (câbles et courroies dans le stérilisateur continu, batteuses, etc.) sont aussi à l'origine d'un certain nombre d'accidents.

INDUSTRIE DES PRODUITS LAITIERS

Procédés industriels

Les principales opérations effectuées dans la préparation du lait de consommation et des produits laitiers peuvent se schématiser de la façon suivante:

Lait de consommation Le lait est déjà filtré et réfrigéré à la ferme d'où il est transporté à l'usine de traitement par des camions citernes réfrigérés.

Les opérations habituellement effectuées à l'usine sont:

. **Séparation** Dès son arrivée, le lait est transféré du camion aux réservoirs de stockage (réfrigérés à une température de 40°C où il est testé et standardisé quant à sa teneur en graisse. Une partie est séparée et centrifugée pour être utilisée dans la fabrication de la crème et dans la standardisation des laits à basse teneur de graisses.

. **Clarification** La clarification est effectuée au moyen d'une centrifugation.

. **Homogénéisation** Le lait est pompé sous pression à travers des valves spéciales qui divisent les grumeaux de graisse en petites portions pour empêcher, de cette façon, leur séparation ultérieure par la gravité.

. **Pasteurisation et stérilisation** La pasteurisation consiste à chauffer le lait à une température au-dessus de 71°C et à maintenir cette température pendant une période de temps minimale de 16 secondes. Des températures plus hautes et des temps plus prolongés peuvent être envisagés pour assurer une meilleure et plus longue préservation. Cette opération est effectuée dans des échangeurs de chaleur qui consistent en un disque conçu pour exposer une mince pellicule de lait qui atteint, rapidement, la température de pasteurisation.

Dans le système UHT (ultra high temperature) le lait est chauffé pendant deux à trois secondes à une température d'environ 140°C pour ensuite être refroidi, ce qui permet de le conserver pendant une période de trois à quatre mois.

. **Empaquetage** Les contenants que l'on trouve le plus souvent sur le marché sont le sachet en plastique et le contenant en carton. Des machines spécialement conçues à cet effet effectuent le remplissage des contenants. Dans le cas du lait traité par UHT le contenant le plus utilisé est la boîte de carton avec une feuille d'aluminium et un mince film de plastique à l'intérieur.

Crème fraîche Les procédés utilisés pour la fabrication de la crème fraîche sont similaires à ceux utilisés pour le lait de consommation.

Lait en poudre Les opérations préliminaires sont semblables à celles décrites pour le lait de consommation.

Une opération finale de séchage est effectuée sur le lait. Cette opération s'effectue selon deux procédés:

. **Procédé à rouleaux** Le lait passe par une machine où deux cylindres, tournant en sens inverse et chauffés par vapeur, le sèchent et produisent un film qui est ensuite envoyé à un moulin;

. **Pulvérisation** Le lait liquide est pulvérisé puis mis en contact avec un courant d'air chaud et sec. Les gouttes sont presques immédiatement séchées et tombent dans un réservoir d'où, une fois refroidies, elles sont envoyées au système d'empaquetage.

Beurre Le beurre est fait à partir de la crème séparée par centrifugation du lait. Elle est ensuite pasteurisée. Après refroidissement, la crème est agitée de façon à produire le beurre.

La méthode conventionnelle implique l'emploi d'agitateurs de métal. La crème est agitée jusqu'à la formation, à partir des globules de graisse, de granules de beurre, et à la sortie on y ajoute d'autres composants tels que le sel, etc.

On utilise aussi des méthodes continues où la crème est agitée à chaud de façon à briser l'émulsion et à obtenir un produit dont la teneur en matières grasses est de 85 à 90%.

Fromage De façon générale et selon la méthode traditionnelle, les fromages s'obtiennent en ajoutant au lait liquide un enzyme coagulant qui le transforme en un gel (caillé). Le lactosérum est progressivement expulsé par synérèse. Une fois le processus terminé, le produit est coupé de façon automatique ou à l'aide de couteaux manuels (constitués de lames parallèles attachées à un manche

à une distance précise l'une de l'autre), pour obtenir les quantités requises.

A la suite des additions faites au début du processus pour lui donner certaines caractéristiques spéciales, le produit acquiert progressivement la consistance et la saveur recherchées.

On retrouve aussi d'autres méthodes telles que l'ultrafiltration, l'osmose inversée et autres qui ont pour effet d'éliminer du lait certaines parties de façon à accélérer le processus et à le rendre plus économique.

Crème glacée Le procédé de fabrication de la crème glacée consiste en la pasteurisation des produits, l'homogénéisation et la réfrigération du produit.

. **Pasteurisation** En ce qui a trait à la pasteurisation, elle est similaire au procédé décrit pour le lait de consommation.

. **Homogénéisation** Elle consiste à faire passer le produit par une petite ouverture sous une pression de 1500 à 3000 psi.

. **Réfrigération** L'on procède par la suite à la réfrigération du produit en additionnant de l'air par agitation. Selon le type de procédé et d'équipement, la température finale peut atteindre -4°C à -8°C.

Après la première réfrigération et l'addition des différentes substances qui visent à lui donner la saveur et la couleur recherchées, le produit (qui est dans un état semi-fluide) est refroidi jusqu'à -18°C. Ce refroidissement est fait dans des chambres froides, où la température se situe entre -29 et -30°C, ou dans des tunnels de refroidissement à -50°C.

SCHÉMA 4
PROCÉDÉS DE FABRICATION
DU LAIT DE CONSOMMATION ET DU BEURRE

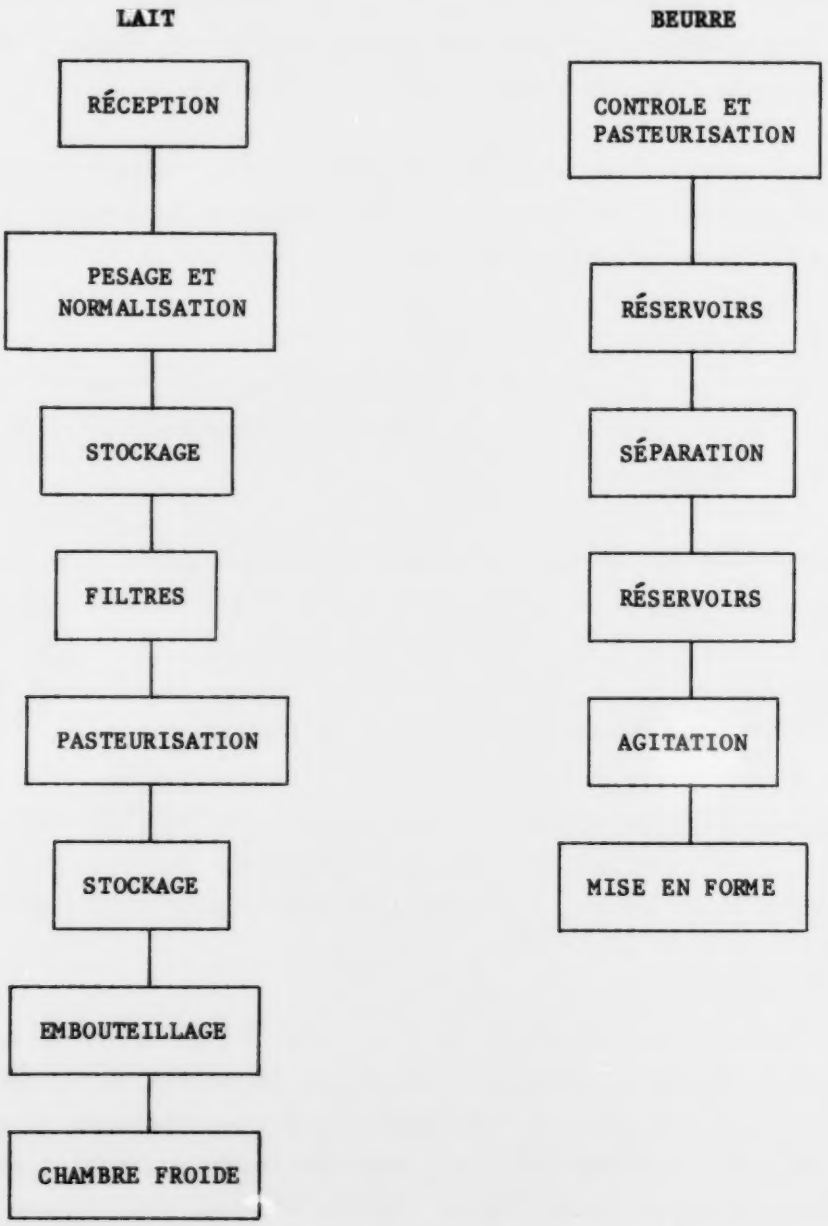
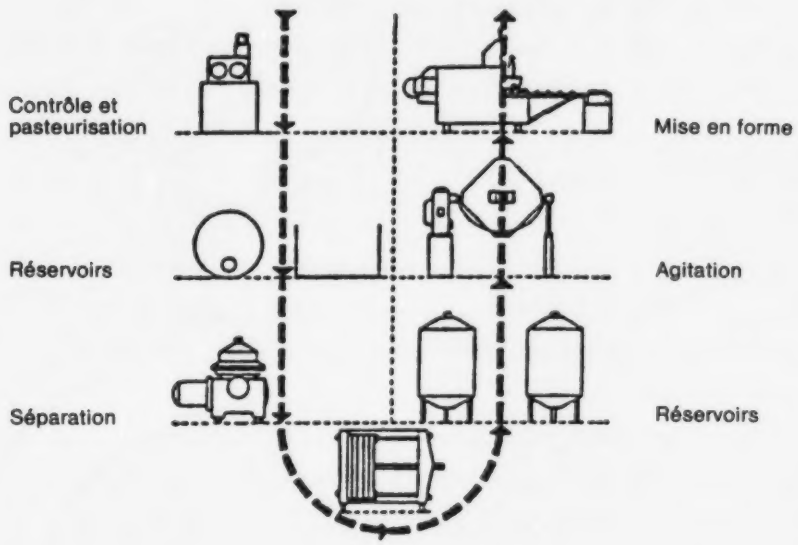


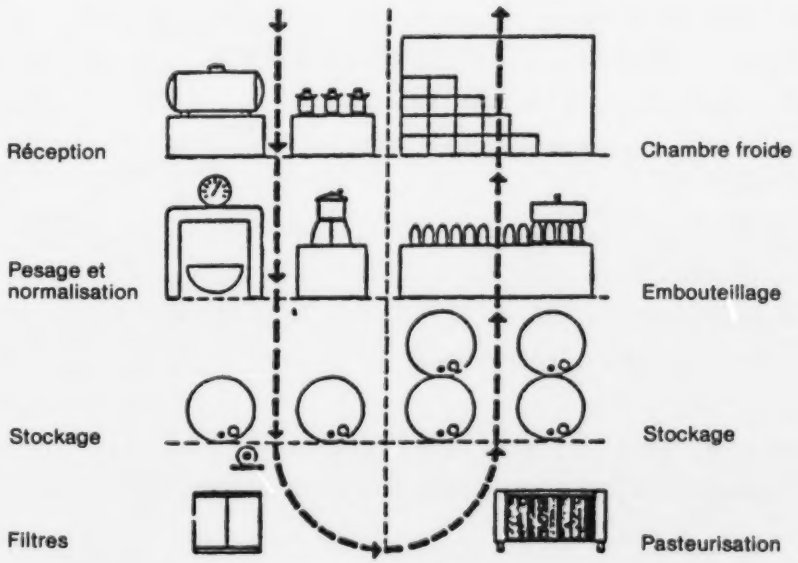
SCHÉMA 5

PROCÉDÉS DE FABRICATION DU LAIT DE CONSOMMATION ET DU BEURRE

FABRICATION DU BEURRE



FABRICATION DU LAIT DE CONSOMMATION



Risques associés

Risques pour la sécurité

. **Brûlures** L'emploi fréquent de procédés utilisant la vapeur ou une intense chaleur est à l'origine de nombreuses brûlures et on doit d'une part, surveiller de très près l'état des machines et, d'autre part, veiller à ce que le port de l'équipement de sécurité approprié soit respecté.

. **Mécaniques** Les organes en mouvement des machines telles que centrifugeuses, agitateurs, moulins, etc. sont aussi à l'origine de blessures et doivent avoir une protection adéquate.

. **Explosions et feux** Certains produits, notamment la poudre du lait, sont très inflammables et très explosifs; aussi une attention spéciale doit-elle être accordée aux opérations où elle est utilisée.

Risques pour la santé

. **Produits chimiques** L'utilisation abondante des produits chimiques tels que les acides et les alcalis pour le lavage et la désinfection peut aussi constituer une source d'accidents.

. **Maladies** Les travailleurs de l'industrie des produits laitiers peuvent être exposés à différentes maladies infectieuses et parasitaires qui se développent dans le lait non traité, notamment la brucellose et la tuberculose.

. **Dermatites** Dans certains cas, notamment chez les travailleurs des fromageries, des problèmes d'allergies ont été signalés.

. **Travail dans le froid** Le froid constitue une partie intégrante des procédés dans la quasi totalité des méthodes utilisées dans cette industrie.

. **Bruit** Un bruit intense est présent dans certaines des opérations effectuées, notamment l'empaquetage et le pompage du lait, ce qui peut causer des problèmes d'audition chez les travailleurs.

INDUSTRIE DE LA FARINE ET DES CÉRÉALES DE TABLE PRÉPARÉES

Procédés industriels

Les étapes principales sont:

. **Déchargement** La matière première arrive par bateau, wagon ou camion et elle est déchargée et entreposée dans des silos à grain.

. **Enlèvement des impuretés** Les impuretés, présentes dans la céréale (pierres, métaux, etc.) sont séparées au cours de différentes opérations (tamisage sélectif, aspiration, séparation magnétique et lavage). Habituellement, la céréale est chargée par des moyens automatiques et les grains passent à travers un courant d'air aspirant qui enlève leur humidité; tout de suite après ils sont tamisés. Les grains sont ensuite séparés selon leur grosseur et lavés plusieurs fois avant d'être finalement stockés.

. **Mouture** Dans la plupart des meuneries, on utilise des moulins à cylindres. La première étape se fait avec deux rouleaux ondulés qui tournent dans différents sens et à différentes vitesses. Une première séparation et classification est effectuée à l'aide de tamis et de classificateurs à air. Dans certaines industries, d'autres types de moulins sont incorporés pour augmenter l'efficacité. Une série de paires de rouleaux ondulés de plus en plus fins complètent la première étape.

La deuxième étape est accomplie par des rouleaux de réduction lisses, tournant chacun à une vitesse différente, ce qui produit la

diminution de la grandeur des particules. Après chaque passage, une séparation et une classification sont encore faites pour améliorer le rendement.

Après ces opérations, la farine est entreposée, traitée ou emballée selon l'utilisation ultérieure.

Risques associés

Risques pour la sécurité

A part les dangers présents dans toute industrie, il existe un certain nombre de problèmes spécifiques à ce secteur.

. **Feux et explosions** Étant donné les caractéristiques du produit, les risques de feux et d'explosions sont très élevés dans toutes les étapes de fabrication.

. **Chutes et glissades** A cet égard, les silos représentent un danger tout particulier étant donné le risque d'asphyxie entraîné par une chute à l'intérieur.

Risques pour la santé

. **Bruit** Le niveau du bruit produit par les moulins et passoirs peut dépasser les paliers admissibles et causer une perte de l'ouïe.

. **Poussières** La production de poussières est très importante dans toutes les étapes de la fabrication.

Des problèmes respiratoires peuvent être causés par l'exposition à la poussière.

. **Substances chimiques** L'utilisation de certains additifs et substances telles que le tétrachlorure de carbone, etc. peut être

à l'origine de maladies, intoxications et brûlures.

Par ailleurs, les silos présentent des dangers particuliers étant donné l'accumulation des différents gaz à l'intérieur.

- **Maladies** Parmi les problèmes respiratoires les plus fréquents, mentionnons les rhinites chroniques et l'asthme, tandis que les pediculoides ventricosus, sphoerogyne cerealella et les tyroglyphus farinae sont les parasites les plus souvent rencontrés.

INDUSTRIES DES PRODUITS DE LA BOULANGERIE ET DE LA PÂTISSERIE

Procédés industriels

Boulangeries On peut citer d'une façon générale les étapes suivantes:

- **Réception et stockage des matières premières** La farine, principale composante, est reçue habituellement en sacs ou en vrac, et la décharge et le stockage se font de façon plus ou moins mécanisée. Quand la livraison est faite en vrac, la décharge est faite par air comprimé. Dans les boulangeries plus mécanisées, les autres matières premières telles que le sucre, le lait, etc. sont aussi livrées en vrac et le pesage et mélange des ingrédients sont aussi faits automatiquement.

- **Fermentation** La fermentation est un processus qui apporte du gaz carbonique à la pâte et améliore sa saveur. Au cours du processus, du gaz carbonique, des alcools et de l'acide acétique sont libérés. Traditionnellement, le processus est réalisé en combinant une partie de la quantité totale de farine, de l'eau et de la levure dans un mélangeur. La pâte ainsi obtenue est placée dans un récipient adéquat, et soumise à des conditions contrôlées

de température et d'humidité jusqu'à l'obtention de quantités suffisantes de CO_2 et d'acide acétique. La pâte est replacée dans le mélangeur et le reste de la farine, l'eau, le sel et les autres ingrédietns sont alors ajoutés, pour être ensuite mélangés à haute vitesse.

. **Pétrissage** Cette opération se fait à l'aide de pétrins de différents types selon la forme et la disposition des axes et des bras (à axe oblique, à bras articulés, à axe vertical) ou selon la cuve utilisée (à cuve fixe ou mobile). D'autres systèmes plus automatiques ont été développés, ainsi que certains grâce auxquels il est possible de pomper la pâte par l'addition d'une quantité plus grande d'eau ou même des systèmes où la fermentation se fait dans un mélange sans farine.

. **Mise en forme** Quand la fermentation de la pâte est complétée, celle-ci est divisée en portions qui, après avoir passé dans des rouleuses, sont déposées sur une plaque alvéolée.

. **Cuisson** Les fours utilisés pour la cuisson peuvent se classifier selon le type de chauffage, le type de chargement ou le combustible.

Type de chauffage Il en existe deux types.
A chauffage direct de la chambre de cuisson, comportant un ou plusieurs brûleurs qui sont allumés au début de chaque fournée afin d'amener la maçonnerie réfractaire à la température désirée, et ceux dits à chauffage indirect, où un fluide intermédiaire est chauffé dans un foyer indépendant.

Type de chargement Il peut se faire par lots, en continu, ou en semi-continu.

Combustible utilisé Ce peut être le mazout, le gaz, le bois ou

l'électricité.

Biscuiteries Dans les biscuiteries les opérations diffèrent de celles des boulangeries seulement par la variété des produits fabriqués, le travail de la pâte non fermentée et l'ajout d'ingrédients divers. L'équipement utilisé diffère peu de celui utilisé en boulangerie.

. **Pétrins et mélangeurs** Ils sont normalement à axe horizontal avec bras hélicoïdaux ou à axe vertical double.

. **Fours** Les fours les plus souvent utilisés sont des fours tunnels (continus).

. **Autres** Les autres machines utilisées sont les broyeurs à meules ou à cylindres, les emmouleuses et tartineuses, les scies à lames circulaires uniques ou multiples et les machines à empaqueter et à agrafer.

Risques associés

Risques pour la sécurité

. **Manutention** Quand la livraison des matières premières n'est pas faite en vrac, la manutention peut présenter des risques d'accidents causés par des efforts excessifs ainsi que des possibilités de chutes et ce, en raison du poids des sacs et de l'accès parfois difficile aux locaux de stockage.

. **Poussières** La présence de la poussière de farine peut créer, en mélange avec l'air, des risques d'explosion.

. **Mécaniques** Les pièces mobiles des machines, notamment les pétrins, mélangeurs, cylindres lamineurs, vis sans fin, doivent

être protégés pour éviter des accidents tels que le coincement et l'écrasement de la main ou de l'avant-bras.

. **Feux et explosions** Tout comme la poussière, les fours peuvent être à l'origine de feux et d'explosions.

. **Fumée** Les fours peuvent aussi polluer l'air de l'atelier par la fumée.

INDUSTRIE DU SUCRE ET DE LA CONFISERIE

Procédés industriels

Sucre de canne

Le procédé d'obtention du sucre à partir de la canne repose sur le principe traditionnel de broyage de la canne pour en extraire le jus, lequel sera, dans une phase ultérieure, purifié et séché afin d'en extraire le sucre.

. **Broyage** La première étape consiste à faire passer la canne à travers des moulins à rouleaux qui extraient le jus. Ce passage est répété afin d'améliorer l'extraction (après le premier passage, la canne est mélanger à de l'eau chaude ou à du jus dilué).

. **Purification** Le jus ainsi extrait (liquide vert possédant un pH acide) est purifié et concentré. Le mélange de cristaux de sucre et mélasse ainsi obtenu est alors centrifugé pour purifier le sucre.
La mélasse est séparée et le liquide sortant est reconcentré par évaporation.

. **Raffinage** La première phase est d'adoucir le film des impuretés avec du sirop chaud. Ce mélange est ensuite centrifugé et

lavé avec de l'eau.

Le sucre est ensuite réchauffé à 82°C après quoi on lui ajoute certains produits pour amener son pH à 7,3-7,6. Il sera finalement filtré, cristallisé sous vide et centrifugé. Du sucre ainsi obtenu, les cristaux les plus larges seront utilisés pour l'industrie; le sucre de table sera fait à partir des plus petits cristaux.

Sucre de betterave

Les betteraves sont lavées et passées à travers des coupe-racines qui les coupent en minces lamelles appelées cossettes, lesquelles sont couvertes d'eau chaude afin d'en extraire le sucre.

. **Extraction** Cette extraction est faite dans un diffuseur continu, qui consiste en un cylindre horizontal dans lequel les cossettes circulent en sens inverse d'un courant d'eau chaude qui s'enrichit progressivement de sucre; l'eau sort à l'extrémité du cylindre sous l'aspect d'un jus de couleur marron foncé.

. **Précipitation, filtration** Ce jus est traité avec des précipitants et du gaz carbonique puis filtré.

Après une addition de dioxyde de soufre, il est concentré sous vide et filtré; le sucre est alors obtenu par cristallisation.

Risques associés

Risques pour la sécurité

. **Chutes et glissades** Les chutes et glissades sont causées principalement par l'étroitesse des passerelles.

. **Feux et explosions** La haute inflammabilité de la poudre du sucre ainsi que les installations électriques non adaptées en sont

SCHÉMA 6

PRODUCTION DU SUCRE DE BETTERAVE

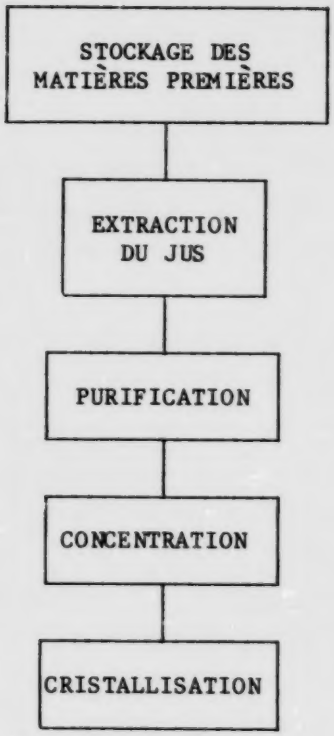
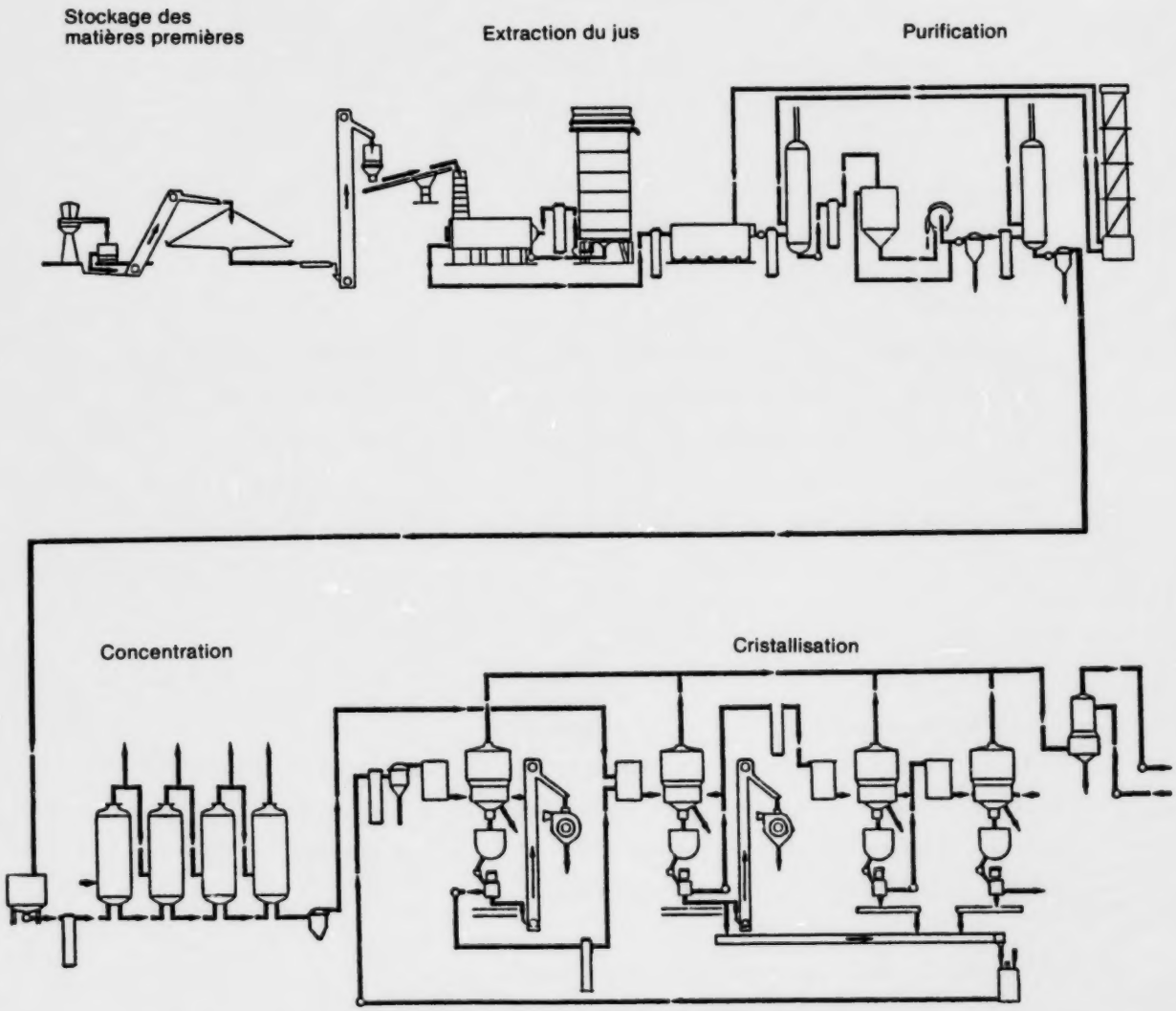


SCHÉMA 7

PRODUCTION DU SUCRE DE BETTERAVE



la principale cause.

Risques pour la santé

. **Bruit** Les moulins, broyeurs et pompes sont la source d'un bruit qui dépasse parfois les niveaux admissibles.

. **Poussière** La présence de poussière est à l'origine de manifestations allergiques chez les travailleurs ainsi que des irritations des voies respiratoires et de la peau.

. **Travail dans un environnement à température élevée** La température élevée régnant dans certaines sections des usines est aussi à l'origine de problèmes de santé chez les travailleurs.

Les odeurs sont aussi à craindre et doivent être surveillées.

INDUSTRIE DES BOISSONS GAZEUSES

Procédés industriels

Dans ses grandes lignes, la fabrication des boissons gazeuses consiste à mélanger de l'eau avec des ingrédients divers pour lui donner une saveur (fruits, sirops, etc) et éventuellement y ajouter du sucre ou des édulcorants artificiels.

La qualité de l'eau est une des variables critiques, puisqu'elle affecte grandement le goût du produit fini. C'est pour cela qu'elle est toujours traitée afin d'assurer sa composition et son contenu en minéraux.

Une fois le mélange constitué, le liquide est envoyé par pompage aux appareils de remplissage où il est mis dans des bouteilles, des canettes ou des réservoirs spéciaux.

Dans le cas des boissons gazéifiées, le gaz carbonique est ajouté juste avant ou au moment du remplissage, qui se fait à des températures proches du point de congélation.

Risques associés

Risques pour la sécurité

. **Coupures** Elles sont surtout causées au cours de l'embouteillage, par des éclats de verre provenant des bouteilles cassées. Les machines à agrafer sont aussi une source d'accidents de ce type.

. **Mécanique** Les parties mobiles des machines, surtout dans les mélangeurs et les points rentrants des tapis roulants, des engrenages et des courroies de transmission sont à l'origine d'accidents de coincement et d'écrasement des mains et des avant-bras.

. **Brûlures** L'utilisation de produits caustiques pour le nettoyage des bouteilles et le contact possible des travailleurs avec des gaz réfrigérants peuvent être cause de brûlures. Cependant, les méthodes modernes de fabrication et d'embouteillage font en sorte que les produits caustiques et les gaz réfrigérants sont alimentés automatiquement sans intervention humaine, ce qui diminue grandement l'incidence de ce type d'accident.

Risques pour la santé

. **Bruit** Le bruit, surtout dans l'opération d'embouteillage s'est révélé une des sources les plus importantes de problèmes chez les travailleurs et il peut provoquer de graves troubles d'audition.

. **Travail au froid** Le travail dans une ambiance froide peut causer des problèmes aux travailleurs; le contact avec des gaz réfrigérants tels que l'ammoniac et le gaz carbonique peut produi-

re des irritations de la peau et présenter certains risques de contamination. Tel que souligné précédemment les techniques modernes réduisent, et parfois même éliminent, la nécessité pour les travailleurs d'accomplir leurs tâches dans une ambiance froide.

INDUSTRIE DE LA BIÈRE

Procédés industriels

La bière est une boisson faite à partir de la fermentation d'un moût d'orge auquel on ajoute du houblon et éventuellement d'autres grains.

Ce moût, le malt, est obtenu par l'un des deux procédés suivants: l'infusion (bières de fermentation haute) ou la décoction (bières de fermentation basse).

Les opérations les plus importantes dans les malteries peuvent être classifiées comme suit:

. **Stockage et préparation** Le stockage s'effectue en grenier ou en silos. Les grains d'orge sont nettoyés (ce qui se fait au tarare), pour être ensuite triés et calibrés.

. **Mouillage et germination** Des élévateurs amènent l'orge dans des "cuves à tremper" où le grain reste de 4 à 6 jours afin d'absorber un apport d'eau.

La germination est faite soit dans une salle demi-obscure (germoir), soit en cases (ou tambours) par traitement pneumatique (un fort courant d'air saturé d'humidité est insufflé à travers la couche de grain en germination), à une température de 18°C.

Le grain doit être retourné périodiquement, ce qui se fait manuellement (à la pelle) ou mécaniquement (au moyen de vis hélicoïdales) dans le cas des germoirs ou par la rotation des tambours.

. **Dessiccation** Il s'agit de soumettre le grain à des températures de 45°C et 80°C pour arrêter sa croissance. Dans les installations modernes, la dessication est effectuée par ventilation forcée et les grains sont retournés au moyen d'appareils à hélices.

Après le séchage, le malt encore chaud est passé à la dégermeuse qui est un tambour en tôle perforée dans lequel se meut un batteur à lames hélicoïdales.

Après le nettoyage, le malt est ensaché ou stocké en silo dans l'attente de son utilisation en brasserie.

Dans la préparation ultérieure de la bière les opérations essentielles sont:

. **Brassage** Dans les salles de brassage sont installées les "chaudières" qui servent à l'empâtage, à la cuisson du malt et au houblonnage, après quoi le moût passe dans des filtres-presses.

Les chaudières sont de grands récipients semi-sphériques chauffés généralement à la vapeur et surmontés d'une cheminée. Un brasseur à pales se trouve dans la partie inférieure.

. **Refroidissement** Après le houblonnage, le moût doit être refroidi pour recevoir la levure.

Cette opération peut être faite dans des réservoirs décanteurs en utilisant un réfrigérant tubulaire, mais on a plutôt tendance à opérer en circuit clos, par pompage dans des refroidisseurs à plaques

SCHÉMA 8

FABRICATION DE LA BIÈRE

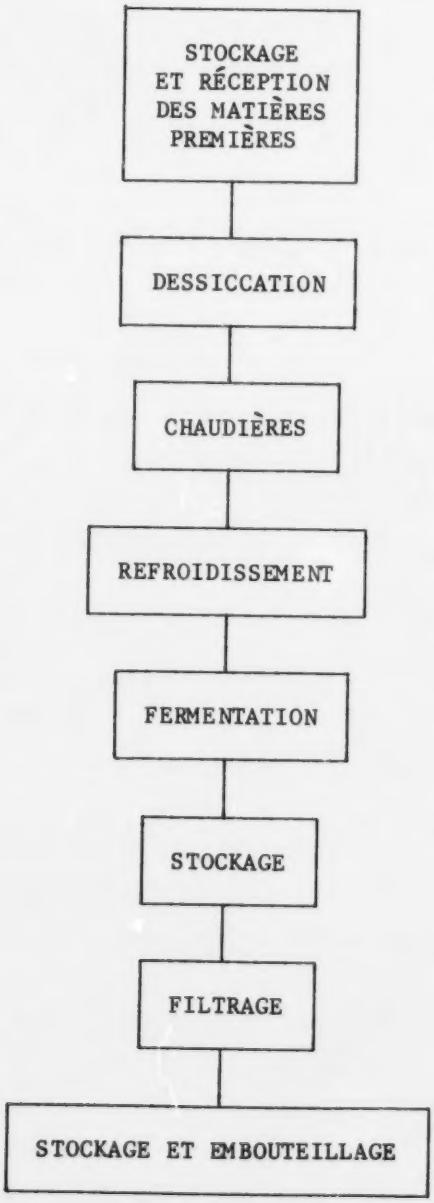
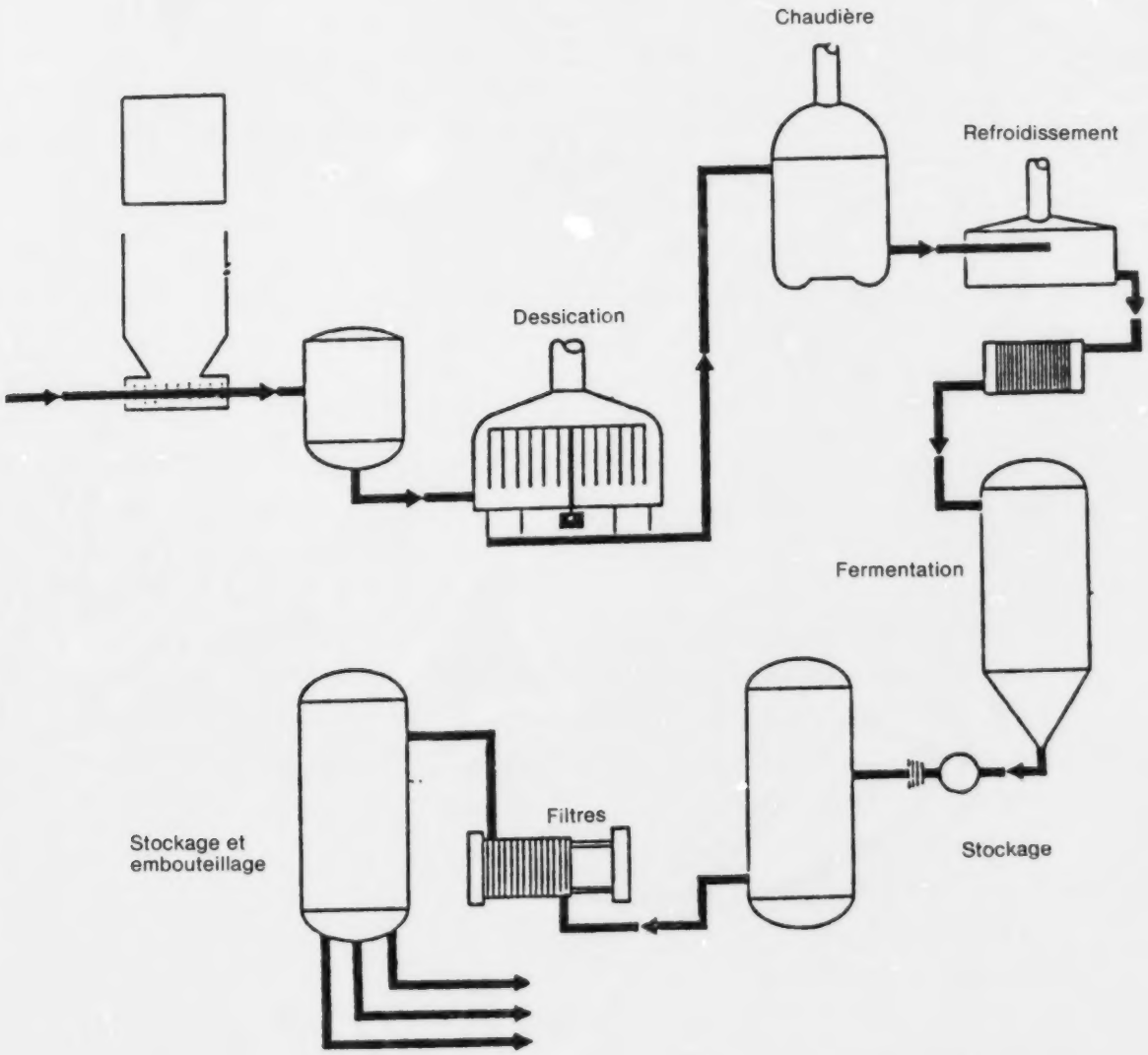


SCHÉMA 9

FABRICATION DE LA BIÈRE



et clarification par centrifugation.

Le produit est alors réfrigéré à 10°C et mis dans des cuves de fermentation avec la levure, qui transforme les sucres du moût en alcool et CO2.

Les cuves de fermentation sont en ciment, en acier émaillé ou vitrifié ou en acier inoxydable et elles peuvent être ouvertes ou fermées avec des regards vitrés permettant la surveillance de l'opération.

Le gaz carbonique dégagé peut être recueilli pour son usage ultérieur, soit pour la production d'autres boissons gazeuses, soit pour une saturation ultérieure de la bière.

La bière est envoyée, par pompage, gravité ou grâce à la pression du gaz carbonique, dans des tanks de garde maintenus à environ 2°C, où la fermentation se termine.

. **Filtration et expédition** Les opérations effectuées lors de la mise en bouteille de la bière sont:
  - Réception des bouteilles vides;
  - Lavage des bouteilles dans des laveurs automatiques de différents types;
  - Embouteillage et capsulage;
  - Pasteurisation (éventuellement);
  - Étiquetage;
  - Emballage en casiers.

Les brasseries possèdent souvent un très grand service d'expédition avec tous les risques inhérents à ce type de transport et d'entreposage.

Risques associés

Risques pour la sécurité

. **Chutes** Les chutes, dues surtout à la présence de tuyauteries au sol, sont à l'origine de différents accidents.

. **Mécaniques** Les pièces mobiles des machines et les points rentrants des tapis roulants, engrenages et courroies de transmission sont aussi à l'origine de coincements et d'écrasements des membres.

. **Feux et explosions** L'extrême inflammabilité de la poudre organique présente et l'utilisation fréquente d'outils électriques portatifs sont souvent à l'origine d'incendies et d'explosions.

. **Brûlures** L'utilisation de substances caustiques pour le nettoyage des bouteilles risque de produire des brûlures.

. **Coupures** Les débris et éclats de verre en provenance des bouteilles cassées lors de l'embouteillage sont la principale cause de coupures et de piqûres chez le personnel.

. **Circulation** Les accidents de la circulation au cours de la livraison de la bière sont aussi à signaler.

. **Gaz et vapeurs** L'accumulation de gaz carbonique et de vapeurs alcooliques dans les réservoirs de fermentation présente certains dangers lors du nettoyage (asphyxie, évanouissement, etc.). On peut détecter aussi la présence du gaz ammoniac dans la salle de pouvoir et réfrigération de la salle d'entreposage de la bière. L'échappement de l'ammoniac est dû à la perméabilité des joints d'étanchéité des valves.

L'accumulation de gaz carbonique peut aussi être détectée dans les

chambres de garde, fermentation et filtration; elle est causée par des fuites provenant des tuyaux, soupapes de sécurité, ouvertures des portes de réservoirs évacuant le CO_2 dans les chambres, la dépressurisation d'un réservoir et le lavage des filtres.

Risques pour la santé

. **Poussière** La présence de poussière peut être cause de manifestations allergiques et d'irritations de la peau et des voies respiratoires.

. **Bruit** Au cours de la mise en bouteille le bruit peut atteindre des niveaux supérieurs aux paliers admissibles et entraîner une perte de l'ouïe chez le travailleur.

INDUSTRIE DU VIN ET DU CIDRE

Procédés industriels

Les boissons sont produites à partir des fruits; une fois broyés, ils donnent le moût qui, par fermentation totale ou partielle, donne la boisson recherchée.

Pendant la fermentation, le sucre du fruit est transformé en alcool et gaz carbonique. Les phases principales sont:

. **Préparation** Cette phase comprend une série d'activités exécutées par diverses méthodes allant de la méthode traditionnelle aux techniques industrielles modernes.

A l'arrivée, les fruits sont broyés dans de simples moulins ou dans des machines plus complexes comme des broyeurs centrifuges, rouleaux ou autres.

La masse ainsi obtenue est ensuite transférée aux réservoirs et

filtrée pour l'élimination des impuretés.

Le moût est ensuite dirigé vers les cuves de fermentation. Une fois le processus terminé, le produit est filtré et centrifugé, puis envoyé aux réservoirs de stockage.

. **Embouteillage** Le vin et le cidre sont généralement vendus en bouteilles. Les procédés d'embouteillage sont les mêmes que ceux qui ont été décrits pour les industries de la bière et des boissons gazeuses.

Risques associés

Les risques dans cette industrie ne diffèrent pas beaucoup de ceux signalés pour les malteries et les brasseries.

Risques pour la sécurité

. **Mécaniques** Ils proviennent principalement des organes et pièces mobiles des machines tels que broyeurs et mélangeurs.

. **Gaz et vapeurs** Lors du nettoyage, l'accumulation du gaz carbonique et des vapeurs alcooliques dans les cuves peut produire l'asphyxie et des évanouissements.

. **Coupures et piqûres** Elles sont produites par les éclats de verre lors de la mise en bouteille.

Risques pour la santé

. **Bruit** Le niveau de bruit, surtout lors de la mise en bouteille, peut atteindre des niveaux dépassant les paliers admissibles. Il existe d'autres endroits dans l'usine qu'à l'embouteillage où le bruit est excessif. Il y a le département des salles des chaudières et aussi au département du pouvoir, de l'énergie, et de la réfrigération. Dans ces deux derniers endroits, le bruit excessif est provoqué par la multitude de compresseurs.

. **Substances chimiques** On utilise dans cette industrie des substances chimiques diverses comme les métabisulfites, le dioxyde de soufre et l'acide tartarique qui peuvent être à l'origine d'irritations des yeux et de réactions de la peau.

L'utilisation de substances caustiques lors du nettoyage des bouteilles peut aussi être la source de nombreux accidents.

DISTILLERIES

Procédés industriels

La transformation des jus en alcool est obtenue, suivant le cas, à l'aide de malt, de micro-organismes ou, dans la fabrication d'alcool industriel, par l'addition d'acide dilué.

Pour l'alcool de grain, le processus est sensiblement le même que celui de la brasserie, jusqu'à l'obtention d'un moût fermenté.

A ce stade, le jus fermenté est distillé dans un alambic ou, dans certains cas, dans une colonne de distillation à plateaux et l'on recueille, après condensation, le produit sortant.

Risques associés

Risques pour la santé et la sécurité

Les risques dans cette industrie ne diffèrent pas grandement de ceux signalés pour les brasseries et les malteries.

Les problèmes associés à la manutention et au stockage des grains, aux machines en mouvement et les dangers présents lors de la mise en bouteille du produit sont les mêmes.

Lors de la manutention de barils, il y a possibilité de blessures et

d'accidents, soit par coinçage des mains entre deux barils ou par la chute d'un baril lors de son transport par chariot élévateur.

En ce qui concerne la distillation proprement dite, la chaleur présente un certain danger, quoique rare, d'explosion et doit, à ce titre, être surveillée.

TABLEAU 45
RISQUES SPÉCIFIQUES A QUELQUES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

INDUSTRIES	RISQUES
Abattage et conditionnement de la viande	Sols glissants Chambres froides Machines et outils coupants Manutention manuelle Infections diverses
Transformation du poisson	Humidité des sols et de l'environnement en général Chambres froides Saumures, glace Machines et outils coupants Installation électrique
Préparation des fruits et légumes	Humidité Buées Vapeurs Machines spéciales Outils coupants Transporteuses
Produits laitiers	Froid Vapeur Machines spéciales Explosions Infections et allergies
Farine et céréales de table	Poussière Feux et explosions Allergies Parasites
Boulangeries et pâtisseries	Manutention manuelle Poussière Machines spéciales Fours
Sucre et confiseries	Poussières Chaleur Bruit Odeurs Explosions
Boissons	Poussières Gaz carbonique Vapeurs alcooliques Froid Bruit Éclats de verre

BIBLIOGRAPHIE

American National Standards Institute - American society of Mechanical Engineers, Food, drug and beverage equipment, New York, ASME, 1975, 16 p.

BARBRY, J.L. et al., Le bruit dans les ateliers d'embouteillage de boissons: ses effets sur l'audition. Des solutions pour le réduire, Paris, INRS, 1981, Cahiers de notes documentaires, n° 105, p. 463-479.

BAZTARRICA, J.M., Sugar cane industry, Encyclopaedia of Occupational health and safety, Genève, ILO, 1983.

BERG, F. et S. RADANT, Étude du problème du bruit dans les salles d'embouteillage des brasseries - 1re partie: altération de l'audition, méthodes de mesure des postes de travail, Paris, INRS, 1975, 33 p.

Bibliographie sur les industries des boissons, Paris, 1981, 12 p.

Bibliographie sur les boulangeries et biscuiteries, Paris, 1981, 9 p.

CONNYNCK, M., Les conserveries de légumes, Lille, 1974.

COPPLESTONE, J.F., Butchery trade, Encyclopaedia of occupational health and safety, Genève, ILO, 1983.

DELBOE, P., Les risques d'accidents dus aux machines à empaqueter, emballer, conditionner dans les industries alimentaires - leur prévention, Caisse régionale d'assurance-maladie du Nord de la France, Lille, la Caisse, 1979, 8 p.

D'HAESE, R., La sécurité dans les tueries des volailles, Caisse régionale d'assurance-maladie du Nord de la France, Lille, La Caisse, 1975, 21 p.

DIMEY, R., La sécurité dans la fabrication des boissons gazeuses, Caisse régionale d'assurance-maladie du Nord de la France, Lille, La Caisse, 1974.

DURAO, A., Wine and spirits industry, Encyclopaedia of occupational health and safety, Genève, ILO, 1978.

EUSTACE, J.F., Brewing Industry, Encyclopaedia of occupational health and safety, Genève, ILO, 1978.

FARRAL, A.W., Engineering for dairy and food products, Huntington, N.Y., Robert E. Krieger, 1973.

GIMENO GIMENO, F., La seguridad en los mataderos industriales, Barcelona, 1974.

GODEFROY, M., "La sécurité du travail dans les industries, commerces et services de l'alimentation", in: Travail et sécurité, 1981.

GOLDSMITH, R., Cold and work in the cold, Encyclopaedia of occupational health and safety, Genève, ILO, 1983.

Industries de l'alimentation (bibliographie), Paris, CIS, 1981, 21 p.

JOWITT, Ronald, Ed., Hygienic design and operation of food plant, Wesport, Avi Publishing, 1980, 292 p.

KAPLAN, N., Abattoirs, Encyclopaedia of occupational health and safety, Genève, ILO, 1978.

KOMAK, J. et al., "A behavioral approach to occupational safety: Pointing and reinforcing safe performance in a food manufacturing", in: Journal of applied psychology, vol. 63, n° 4, 1978.

"La sécurité en boucherie", in: Revue de la sécurité, 1984.

LEGARD, M. La manutention et le stockage du sucre, Caisse régionale d'assurance-maladie du Nord-Picardie, 1982, 14 p.

LONCIN, M., Food industry engineering, Fundamental aspects, Paris, Masson, 1978.

"Lutte contre le bruit sur une chaîne d'embouteillage: une bonne solution", in: Travail et sécurité, vol. 6, 1980, p. 321-325.

MALAGIE, M., Food industry, Encyclopaedia of occupational health and safety, Genève, ILO, 1978.

MAMONTOFF, M., Les abattoirs, Caisse régionale d'assurance-maladie du Nord de la France, Lille, La Caisse, 1975.

MULLER, Hans et Graham TOBIM, Nutrition and food processing, Wesport, Avi Publishing, 1980, 302 p.

National Institute for occupational safety and health, Occupational safety guide in grain elevators and feed mills, Springfield, NTIS, 1981, 73 p.

_____, Information profiles on potential occupational hazards, Volume III - Industrial processes, The food processing industry, Syracuse, N.Y., 1980, 66 p.

National Institute for occupational safety and health, Division of technical services, Health and safety guide for meat packing, poultry dressing and sausage manufacturing plants, Cincinnati, NIOSH, 1979.

_____, Health and safety guide for bottled and canned soft drink facilities, Cincinnati, NIOSH, 1975, 72 p.

_____, Health and safety guide for food processors, Cincinnati, NIOSH, 1975.

_____, Health and safety guide for grain mills, Cincinnati, NIOSH, 1975, 87 p.

_____, Health and safety guide for retail bakeries, Cincinnati, NIOSH, 1975.

National Institute for occupational safety and health, Occupational safety guide in grain elevators and feed mills, Springfield, NTIS, 1981, 73 p.

Ontario Meat Packers Safety Council, Guide, Toronto, 1981.

Organisation internationale du travail, Programme des activités industrielles, Réunion technique tripartite pour les industries des produits alimentaires et des boissons, (2 e partie), Genève, 1978, 135 p.

_____, Problèmes d'hygiène et de sécurité du travail dans les industries des produits alimentaires et des boissons, Genève, BIT, 1963, 228 p.

ORSTED-MUELLER, A.S., Dairy products industry, Encyclopaedia of occupational health and safety, Genève, 1982.

"Protection de la main dans l'emploi de certains outils et appareils destinés à la préparation des produits alimentaires", in: Travail et sécurité, 1981.

ROUX, J., Brucellose, Encyclopaedia of occupational health and safety, Genève, 1978.

TREMBLAY, S., "Les risques pour la santé des travailleurs dans les usines de transformation des produits de la mer...: ce n'est pas un poisson d'avril", in: Prévention, avril 1983, p. 21-25.

VACHERET, J.M., Manutention dans les abattoirs, Travail et sécurité, 1982.

_____, Cutters de charcuterie (à cuve tournante et couteaux verticaux), Paris, INRS, 1980, Cahiers de notes documentaires, n° 100, p. 335-348.

_____, Machines à couper le pain, Paris, INRS, 1979, Cahiers de notes documentaires, n° 97.

_____, Mélangeurs, pétrins et matériels similaires, Paris, INRS, 1979, Cahiers de notes documentaires, n° 95, p. 193-207.

VARA, Albert, Food and beverage industries: a bibliography and guide-book, Detroit, Gale Research, 1970, 215 p.

VEIEN, H.K. et al., Causes of eczema in the food industry, Dermatosen in Beruf und um welt, vol. 31, n° 3, 1983, p. 84-86.

TROISIÈME PARTIE

L'ORGANISATION DE LA PRÉVENTION EN SANTÉ ET EN SÉCURITÉ

Dans la troisième partie de la présente monographie, nous traiterons de l'organisation de la prévention en matière de santé et de sécurité du travail dans le secteur des aliments et boissons.

D'abord, nous verrons au chapitre 7 les principales mesures de prévention mises en oeuvre dans différents milieux de travail pour ensuite aborder, au chapitre 8, les programmes et services offerts par divers organismes et associations voués à l'organisation dé la prévention en santé et en sécurité du travail.

Puis, au chapitre 9, nous passerons en revue les plus récents projets de recherche effectués dans les domaines d'activité du secteur.

Enfin, nous présenterons au chapitre 10 la législation en matière de santé et de sécurité du travail actuellement en vigueur au Québec.

CHAPITRE 7: LES PRINCIPALES MESURES DE PRÉVENTION DANS LE MILIEU DE TRAVAIL

Recherche et rédaction: Norberto Berestovoy,
chercheur, ing.

MESURES GÉNÉRALES DE PRÉVENTION[39]

BRUIT

Le bruit dans l'environnement du travail constitue aujourd'hui l'un des principaux facteurs de gênes ou même de danger pour les travailleurs qui y sont exposés.

La prévention devrait être réalisée, selon les cas, par les moyens suivants:

- Insonorisation convenable des machines ou absorption du bruit à la source, de manière à réduire ou supprimer la transmission des vibrations sonores;
- Isolement des postes bruyants;
- Insonorisation des bâtiments;
- Protection individuelle;
- Combinaison appropriée de ces méthodes.

Le problème du bruit devrait être corrigé dès la construction des machines, par l'emploi de matériaux insonores, la suppression des vibrations mécaniques au moyen d'un équilibrage très poussé, le montage des machines vibrant sur des dispositifs antivibratoires et le revêtement à l'aide de produits absorbants, etc.

Si le résultat obtenu n'est pas satisfaisant, on devrait chercher à mettre en place certains procédés d'insonorisation (revêtement des murs et plafonds, flocage, panneaux absorbants, etc.) et, si un niveau acceptable et sécuritaire n'est pas encore atteint, on devrait

---

39 Il faut souligner que certains des risques mentionnés dans le chapitre précédent ont été déjà décelés par l'industrie et des mesures de prévention ont été mises en place afin de diminuer leur incidence.

alors songer à la protection individuelle du personnel (casques, bouchons, etc.).

RENOUVELLEMENT DE L'AIR - POLLUTION DE L'ATMOSPHÈRE DU TRAVAIL

Renouvellement de l'air

Le renouvellement naturel de l'air par des ouvertures, est tout à fait insuffisant s'il doit se faire plus d'une fois par l'heure. On a alors recours:

- soit à des appareils statiques placés sur le plafond ou la toiture;
- soit à une ventilation mécanique dont le débit peut être déterminé à volonté.

Il faut toutefois que l'évaluation soit effectuée afin de ne pas créer de courants d'air gênants et bruyants.

Lorsque la pollution de l'atmosphère est localisée, l'installation de hottes avec ventilateur d'extraction peut s'avérer une solution suffisante et économique.

Élimination des buées

L'élimination des buées de l'air peut se faire au moyen de hottes placées au-dessus des points de production et complétée, si la construction des bâtiments l'exige, par une évacuation mécanique en partie haute.

Poussières, gaz et vapeurs toxiques

Il convient de rappeler que le premier objectif à atteindre est de ne pas polluer l'atmosphère des ateliers et qu'il est possible, dans certains cas, d'y arriver soit en mettant l'accent sur l'utilisation de produits non toxiques, soit en interdisant le dégagement du produit dans l'atmosphère, ou plus radicalement, en changeant les méthodes de travail.

Dans les nombreux cas où ces modes de prévention ne peuvent pas être appliqués, la protection du personnel devrait être assurée par:

- l'encoffrement le plus complet possible de la machine et sa mise en dépression par un moyen mécanique;
- la captation au moyen de hottes, capteurs ou suceurs aux points de production;
- le port de masques et de l'équipement individuel le plus adéquat.

En ce qui concerne plus particulièrement les gaz, fumées et vapeurs toxiques, des résultats satisfaisants sont obtenus par la réduction des surfaces de production et l'installation de hottes avec ventilateur d'extraction.

Il faut remarquer que lorsqu'il s'agit de produits plus lourds que l'air, l'aspiration doit se faire aux points bas.

Quant aux poussières, on a grand intérêt dans un système d'aspiration, à réduire la surface d'aspiration (par cloisonnement approprié autour du point de production) et à placer les appareils de captation le plus près possible du point de production.

Par ailleurs, dans la plupart des cas, on ne peut pas se permettre de polluer l'atmosphère environnante; les installations doivent donc comporter des appareils filtrants ou des séparateurs destinés à retenir les poussières.

Il est bon de rappeler qu'il y a nécessité de dépoussiérage dans certaines industries, non seulement par souci de la santé des travailleurs mais comme moyen de prévention des incendies et des explosions.

CHUTES ET GLISSADES

Les chutes et glissades comptent parmi les causes les plus fréquen-

tes d'accident dans l'industrie des produits alimentaires.

Les trois mesures de base pour prévenir ce type d'accident sont:
- le choix de matériaux antidérapants pour la constructior des sols;
- le port de bottes et chaussures à semelle antidérapante (voir schéma 10);
- le nettoyage fréquent des sols.

IMPLANTATION DES MACHINES

Les machines devront être disposées, tant pour l'amélioration du service que pour la sécurité des travailleurs, de façon à obtenir:
- une bonne circulation autour des machines;
- une manutention manuelle réduite au minimum;
- la facilitation de la visibilité des manoeuvres;
- leur nettoyage et démontage facile pour l'entretien ou la réparation;
- la protection des organes mobiles, notamment la mise en place de garde-corps, des encoffrements et des verrouillages.

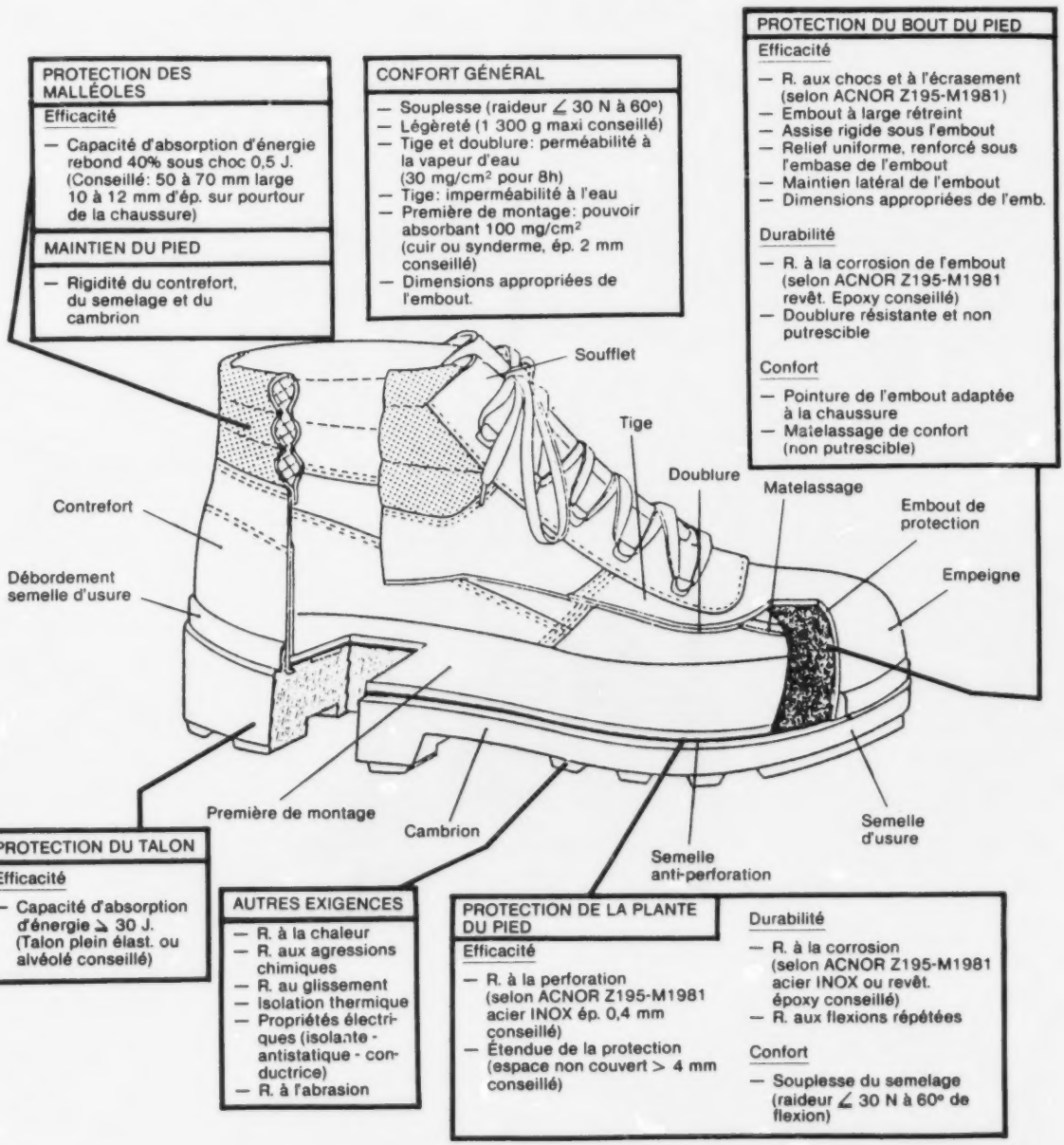
MANUTENTION ET TRANSPORT

Le problème de la sécurité des travailleurs est ici, presque entièrement dépendant de l'organisation du travail et un grand nombre d'accidents pourraient être supprimés grâce à:
- une disposition judicieuse des magasins et des entrepôts;
- une implantation de machines étudiées en vue de réduire la manutention inutile et difficile;
- l'adoption de moyens de manutention et de dispositifs de chargement et de déchargement des machines appropriés.

En ce qui concerne la protection du personnel, un certain nombre de

SCHÉMA 10

CHAUSSURE DE SÉCURITÉ



Source: A. MAYER et M. ROLLIN, *Chaussure de sécurité à tige haute (Monographie)*, Bilan des essais, I.N.R.S., 1981.

SCHÉMA 11

INSTALLATION DES ÉLÉMENTS DE PROTECTION SUR DES CHARIOTS ÉLÉVATEURS

CHARIOT ÉLÉVATEUR

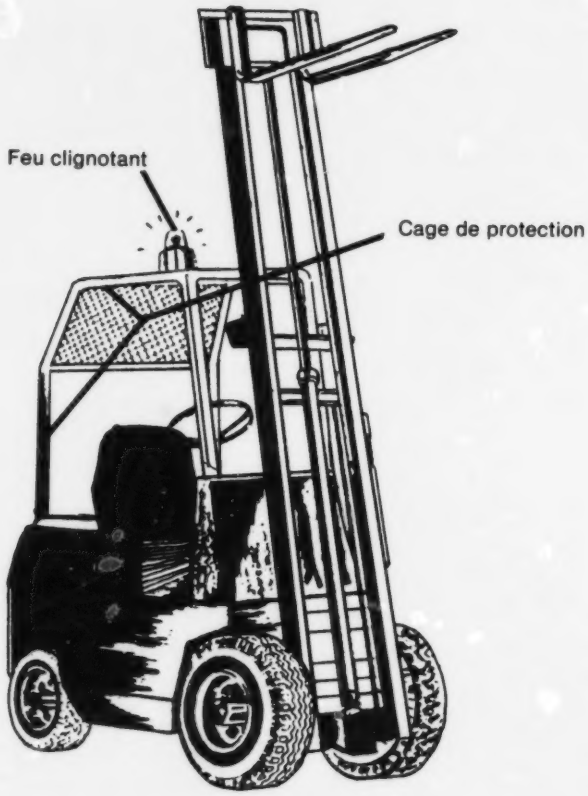
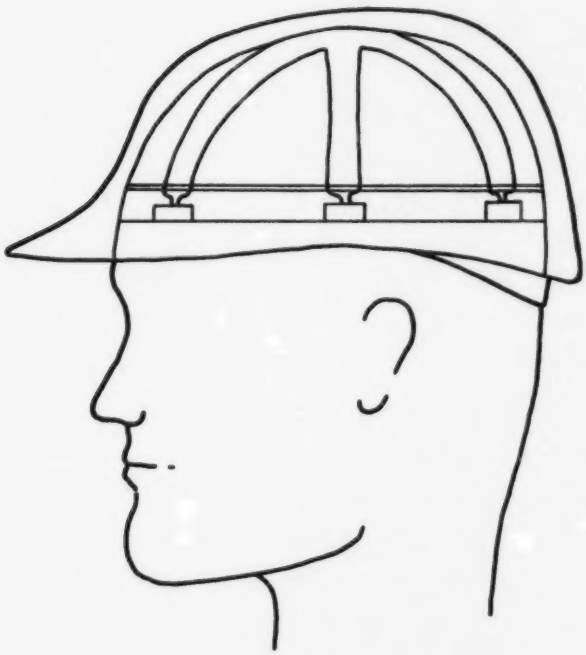


SCHÉMA 12

CASQUES DE SÉCURITÉ

COIFFE



CASQUES DE SÉCURITÉ

points doivent aussi être signalés:

INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES

Les dangers dus aux installations électriques se retrouvent dans chacune des parties de l'usine, quelle que soit la nature de l'industrie alimentaire dont il s'agit.

Les principales mesures de prévention à observer sont les suivantes:

- les installations électriques doivent être réalisées conformément aux normes existantes et les mesures d'isolement et de protection doivent être prises de façon à empêcher que les ouvriers n'entrent en contact avec des parties sous tension;
- lorsque l'alimentation à très basse tension n'est pas réalisée, les conducteurs souples des appareils portatifs doivent posséder une enveloppe isolante très résistante aux chocs mécaniques et comporter un fil de terre indépendant (voir schéma 10);
- les masses métalliques des machines ou appareillages doivent être mises à terre;
- dans le cas de locaux où les dangers d'explosion ou d'incendie sont particulièrement à craindre, le matériel électrique doit être de construction spéciale;
- l'emploi de l'eau comme agent extincteur en cas d'incendie doit être interdit sur les pièces sous tension.

INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES

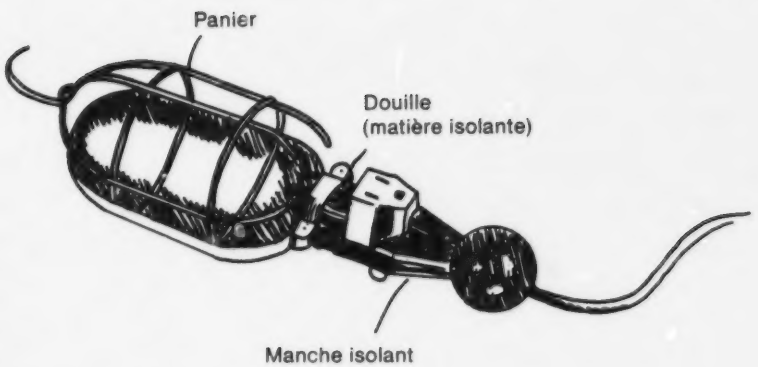
En ce qui concerne la généralité des installations frigorifiques, il faut observer les mesures de protection suivantes:

- les compresseurs, robinetteries, etc. doivent être munis d'éléments de sécurité appropriés et être vérifiés périodiquement;
- les règles particulières de stockage de chaque agent frigorifique doivent être respectées;

SCHÉMA 13

OUTILLAGE ÉLECTRIQUE

BALADEUSES DE SÉCURITÉ



- les locaux où ces agents sont entreposés doivent être ventilés de façon à évacuer à l'extérieur toute fuite possible; l'arrêt des compresseurs et la mise en route de la ventilation doivent pouvoir se faire de l'extérieur;
- dans le cas d'utilisation de fluides formant avec l'air un mélange explosif, les installations électriques doivent être étudiées avec soin.

Parmi les mesures qui devraient être observées pour la sécurité du personnel, on peut citer:
- port de vêtements spéciaux;
- étude des cycles de travail et de repos;
- le dispositif de fermeture des portes doit permettre la manoeuvre de l'intérieur et un dispositif doit indiquer la présence de personnel à l'intérieur.

MALADIES

La majorité des affections professionnelles rencontrées peuvent être regroupées en deux catégories:
- les infections et les maladies infectieuses ou parasitaires;
- les dermatoses de contact et les affections allergiques causées par des produits d'origine animale ou végétale.

Les principaux moyens de prévention employés sont les suivants:
- contrôle vétérinaire sévère de tous les animaux et carcasses d'animaux;
- surveillance de l'hygiène des travailleurs;
- dépistage précoce des maladies;
- extermination des rats et rongeurs dans l'entourage immédiat et l'exclusion des chiens et autres animaux sur les lieux de travail;
- suppression des poussières, vapeurs et, dans certains cas, le port de masques et l'isolement éventuel des postes de travail;
- obligation de faire aseptiser la moindre blessure;

- application de crème isolante protectrice ou utilisation de gants quand c'est possible.

De plus, des services sanitaires doivent être installés afin de permettre au personnel d'observer une hygiène corporelle rigoureuse et de maintenir le milieu de travail dans un état de propreté parfaite.

MESURES SPÉCIFIQUES DE PRÉVENTION

INDUSTRIE DE L'ABATTAGE ET DU CONDITIONNEMENT DE LA VIANDE

Chutes et glissades

Pour la prévention des chutes et glissades, les méthodes les plus utilisées sont les suivantes:

- nettoyage fréquent des sols;
- disposition correcte des prises pour l'écoulement de l'eau;
- rammassage des déchets;
- choix des revêtements;
- port de chaussures antidérapantes (voir schéma 10).

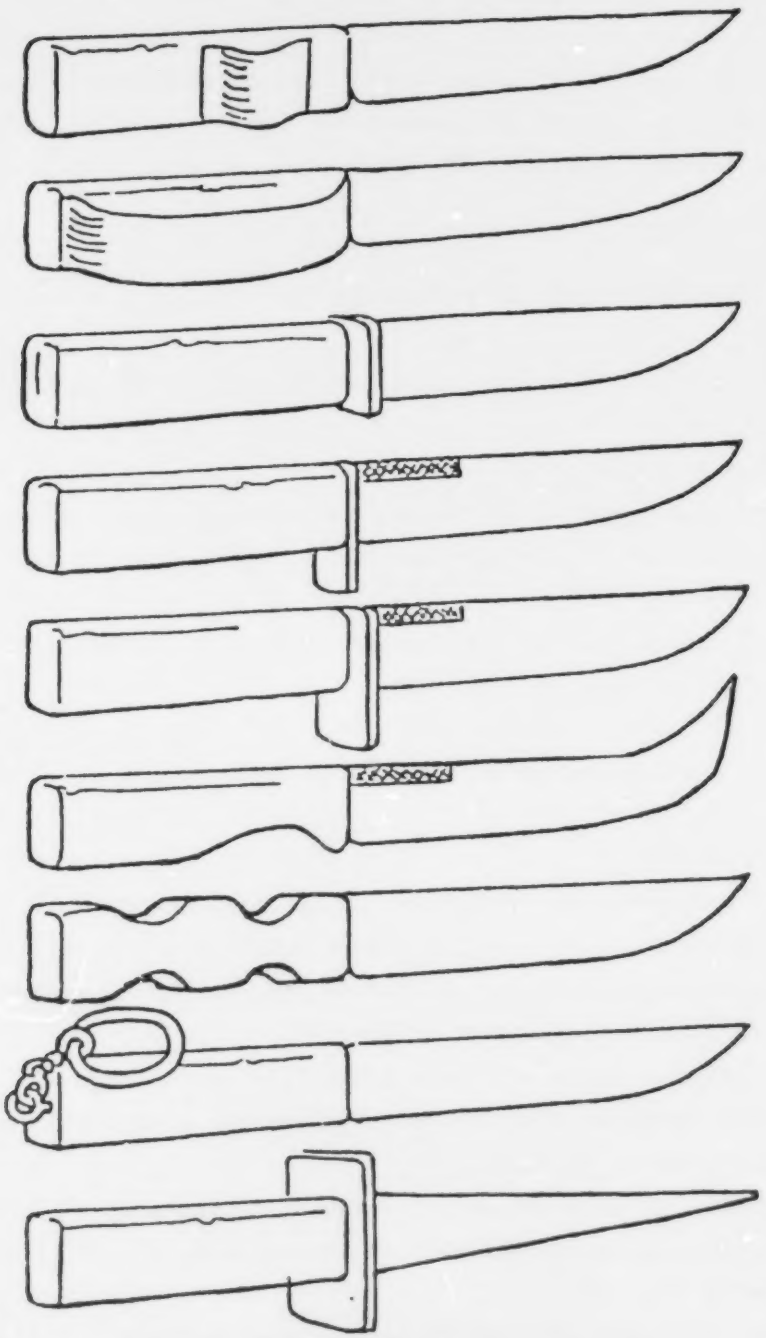
Coupures

En ce qui concerne la prévention des coupures dues à l'outillage et aux machines, voici quelles sont les méthodes préconisées:

- l'utilisation de couteaux présentant une garde empêchant le glissement de la main (voir schéma 14);
- le port de gants en cotte de mailles ou de doigtiers spéciaux et l'enseignement des méthodes de désossement et d'énervement offrant une sécurité maximale;
- la mise en place, devant les tables de travail, d'étuis à couteaux ou de supports magnétiques et le port d'étuis individuels pour les postes non fixes;
- la protection des pièces mobiles des machines (scies et couteaux mécaniques).

SCHÉMA 14

EXEMPLES DE PROTECTIONS DE COUTEAUX



Source: Ontario meat Packers safety council, Guide, Toronto, 1981.

Manutention

On devrait réduire le plus possible la manutention manuelle, qui représente un autre risque d'accident, et opter plutôt pour le monorail, le birail, les crochets devant être conçus de manière à éviter toute possibilité de décrochage.

Le port du casque de protection est aussi fortement recommandé ainsi que celui de lunettes protectrices, surtout pour des opérations telles que la coupure des cornes et des pattes.

Travail dans les chambres frigorifiques

Des vêtements appropriés doivent être portés.

Brûlures

Certaines précautions devraient être prises pour éviter les brûlures, par exemple:

- révision et entretien périodique des valves de sécurité;
- contrôle continu des températures et pressions;
- révision périodique des tuyaux;
- revêtement antithermique de la tuyauterie;
- protection individuelle du personnel à l'aide de gants, bottes et vêtements adéquats.

Mécaniques

Pour la protection des machines spéciales:

- Protection de la charge des machines et, si possible, de façon mécanique.

Les méthodes d'utilisation des chalumeaux, pistolets et autres devraient également être étudiées de près.

Finalement, l'hygiène des postes de travail, du personnel et le contrôle vétérinaire doivent être stricts afin d'éviter la propagation des maladies.

INDUSTRIE DE LA TRANSFORMATION DU POISSON

Chutes et glissades

En plus de recourir aux mesures générales de prévention des chutes et glissades, il faut aussi prévoir le risque spécifique représenté par les fosses de stockage et mettre en place des margelles.

Coupures

Il est possible de minimiser les coupures par l'utilisation de couteaux munis de manches protégés, et le port de gants, lorsque c'est possible.

Substances chimiques

L'emploi de pâtes protectrices appropriées ou de gants souples et solides peut, dans de nombreux cas, assurer une bonne protection des mains contre les problèmes causés par le contact avec la glace et la saumure.

Par ailleurs l'ajout d'antiputricides dans la glace doit être soumis à un contrôle strict, certains ne pouvant être utilisés qu'à très petites doses.

Mécaniques

Les parties mobiles des machines telles que brosseuses mécaniques, presses et machines à entête ainsi que les points rentrants des tapis roulants doivent être dûment encoffrés.

Entretien

L'entretien et le contrôle périodique de l'état des câbles de traction dans l'utilisation de sécheurs à tunnel sont conseillés ainsi que l'adoption d'un limiteur d'effort pour éviter les ruptures.

Étant donné le caractère corrosif du milieu, la révision et l'entretien de tout l'équipement doivent être effectués périodiquement.

Fumée

Dans l'opération de fumage, les dispositifs de tirage et de ventilation doivent être conçus de façon à éliminer la possibilité de refoulement des fumées à l'intérieur des locaux.

Installations électriques

Étant donné l'humidité du milieu ambiant et la présence de sel, la vérification et le conditionnement du matériel électrique revêtent une importance capitale.

Maladies

En raison de l'extrême putrescibilité des produits, les blessures les plus légères doivent être soignées et aseptisées immédiatement.

INDUSTRIE DE LA PRÉPARATION DES FRUITS ET LÉGUMES

La préparation des fruits et légumes a un caractère strictement saisonnier, ce qui obiige les établissements, compte tenu du chevauchement des campagnes et de leur courte durée eaaiiee A prendre des dispo-sitions particulières pour l'organisation du travail, la sécurité du personnel et son emploi.

Eaux usées

En ce qui concerne les eaux usées, celles qui ont servi pour la cuisson sont acides et doivent subir un traitement chimique avant leur utilisation pour l'épandage.

Mécaniques

La protection des parties mobiles et coupantes des machines, l'aménagement de plates-formes et passerelles solidement fixées et munies de garde-corps rigides, la mise en place de systèmes de chargement des machines de façon à éviter la chute du personnel, le verrouillage des panneaux de visite et la mise à terre des pièces métal-

liques des machines sont les principaux points à surveiller.

- **Écosseuse** Lorsqu'elle est montée sur une plateforme pour permettre l'écoulement par gravité vers la trieuse, un garde-corps avec plinthe doit être aménagé afin d'empêcher les chutes.

  Quand on utilise des goulottes avec vis d'archimède pour le transport des cosses, il importe qu'un couvercle les recouvre pour interdire l'accès à la vis hélicoïdale;

- **Batteuse à pois** Les panneaux de visites donnant accès au tambour doivent être verrouillés et, en cas de commande électrique, la mise à terre du bâtiment est impérative;

- **Scie à asperges** Cette machine doit avoir une cape protectrice pour la lame ciculaire et un flasque pour empêcher tout contact avec la main qui pousse le chariot recevant les asperges.

Brûlures

L'isolation des tuyaux et la révision de tout l'équipement sont les mesures à prendre pour prévenir le risque d'accidents de ce type.

Substances chimiques

L'utilisation d'anhydride sulfureux (industrie des fruits) nécessite que l'on mette à la disposition du personnel impliqué, l'équipement individuel de protection adéquat (gants, lunettes, masque respiratoire) car ce produit peut causer des brûlures et l'irritation des voies respiratoires.

INDUSTRIE DES PRODUITS LAITIERS

Bruit

Un équipement de protection individuelle approprié surtout pour les

opérations bruyantes telles que l'empaquetage, la mouture, etc., doit être mis à la disposition du personnel.

Il faut signaler que certaines des machines utilisées peuvent aussi produire des vibrations.

Brûlures

L'utilisation de vapeur, de chaleur et de réservoirs à pression doit se faire parallèlement aux vérifications et contrôles appropriés.

Les tuyaux conduisant la vapeur doivent être munis d'un revêtement thermique.

Feux et explosions

Il faut se rappeler que la poudre du lait étant combustible, elle risque de causer des incendies et explosions; aussi les mesures appropriées de prévention ainsi que l'installation électrique doivent-elles être étudiées en conséquence.

Travail au froid

Les travailleurs exposés au froid doivent être munis de vêtements appropriés et les intervalles de travail et de repos doivent être prévus en conséquence.

INDUSTRIE DE LA FARINE ET DES CÉRÉALES DE TABLE PRÉPARÉES

Bruit

Compte tenu du bruit intense produit par les moulins, les travailleurs doivent être munis d'équipement de protection individuel approprié.

Feux et explosions

Le matériel utilisé étant hautement inflammable et explosif, l'ins-

tallation électrique doit être à l'épreuve des explosions.

Chutes et glissades

Les silos de stockage du grain présentent un danger particulier et un équipement individuel de sécurité (ceintures, etc.) doit donc être prévu. De plus, la travail doit se faire en équipe (voir schéma 15).

Poussière

L'intense production de poussière doit être minimisée au moyen d'un système de ventilation adéquat et le personnel doit être muni de l'équipement individuel approprié (masques, lunettes, etc.).

INDUSTRIE DES PRODUITS DE LA BOULANGERIE ET DE LA PÂTISSERIE

Les principales règles de sécurité et d'hygiène à observer dans cette industrie concernent les points suivants:

Aménagement des locaux

Les locaux doivent être construits de façon à permettre un nettoyage facile, être bien éclairés (pour le travail de nuit), ventilés et d'accès facile et sécuritaire.

Manutention

On doit prévoir la limitation des charges et l'emploi de moyens de manutention facilitant le chargement et le déchargement (toboggans ou glissières, monte-charges, treuils, monte-sacs, etc.).

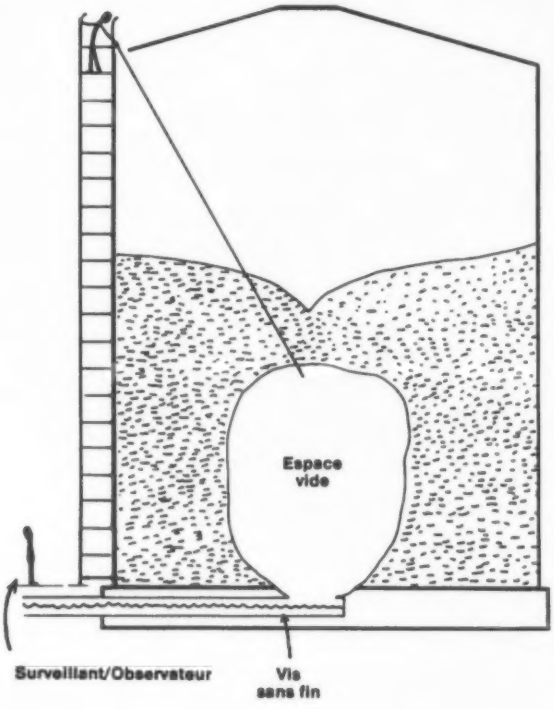
Machines

Il faut prévoir la protection des zones dangereuses des pétrins qui doivent être dotées de couvercles et de verrouillages (permettant toutefois le grattage et la prise d'échantillons).

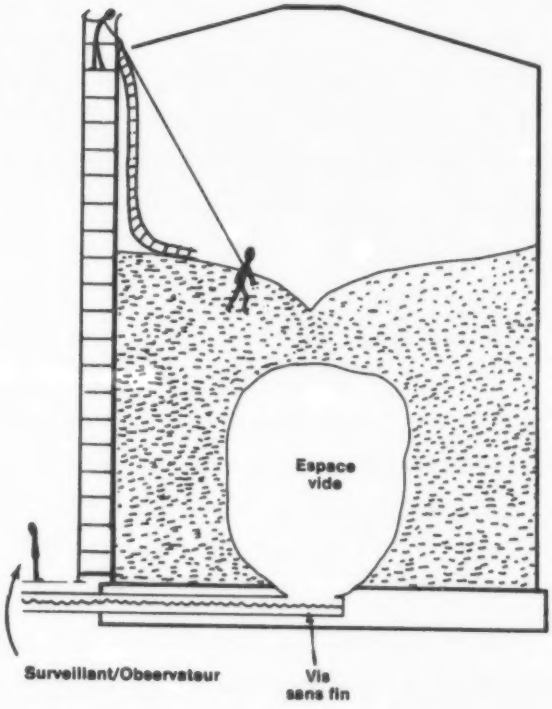
SCHÉMA 15

TRAVAIL DANS LES SILOS

UTILISATION D'UNE PERCHE OU D'UN VIBRATEUR POUR BRISER LE DÔME (ESPACE VIDE).



UTILISATION D'UNE CEINTURE DE SÉCURITÉ, D'UNE CORDE DE RETENUE ET D'UNE ÉCHELLE DE SANGLES LORSQUE L'ENTRÉE DANS LE SILO EST REQUISE.



Quant à la protection des rouleuses, tourneuses, diviseuses, laminoirs, etc., ces machines doivent comporter des dispositifs assurant l'arrêt automatique en cas d'ouverture des protecteurs.

Les machines comportant des lames (coupe-biscuits, etc.) doivent être convenablement isolées.

Les machines à empaqueter et à agrafer qui présentent des risques de coincement, de piqûre ou de coupure pour les doigts devraient être dotées d'écrans de protection.

Fours

En cas d'emploi de gaz, l'installation doit être réalisée suivant les règles de l'art, en canalisations rigides et avec une robinetterie adéquate. L'appareil d'allumage doit comporter la signalisation nécessaire et l'ouverture de la sortie de gaz doit être coordonnée avec l'allumage. Des mécanismes de protection doivent être insatallés pour provoquer la fermeture de l'alimentation en cas de chutes de pression.

En cas d'utilisation de combustibles liquides, il faut réviser périodiquement l'installation afin de prévenir les fuites éventuelles; l'interruption de l'alimentation en cas d'extinction accidentelle de la flamme doit aussi être prévue.

Le ventilateur d'aspiration doit continuer à tourner après l'arrêt des brûleurs afin de dissiper les gaz et vapeurs qui pourraient se trouver accumulés dans la chambre de combustion.

INDUSTRIE DU SUCRE ET DE LA CONFISERIE

Les mesures principales de prévention concernent les points suivants:

Chutes et glissades

On doit prévoir l'aménagement de passerelles avec garde-corps, et permettre un accès facile aux différentes parties de l'établissement.

Machines

On doit prévoir l'encoffrement des parties mobiles des machines et des points rentrants des tapis roulants, des engrenages et des courroies de transmission, ainsi que la mise en place d'un verrouillage pour produire l'arrêt du système en cas d'accident.

Poussières

Des systèmes de ventilation adéquats et la mise à la disposition du personnel de l'équipement de protection individuelle approprié (masques et filtres), doivent être prévus.

La poudre du sucre étant excessivement inflammable et explosive, l'installation électrique doit être conçue en conséquence.

Bruit

On ne doit pas négliger de mettre à la disposition du personnel l'équipement de protection individuelle approprié, surtout pour la mouture.

INDUSTRIE DES BOISSONS

Poussières

Un dépoussiérage bien étudié des tarares, trieuses, dispositifs de déchargement (notamment dans l'industrie de la bière), etc. et une ventilation adéquate doivent être prévus.

Chutes et glissades

L'aménagement de plate-formes et d'escabeaux stables doit permettre

un travail sécuritaire surtout pour les opérations comme le filtrage et le broyage, entre autres.

Gaz et vapeurs

En ce qui concerne la présence du gaz carbonique et des vapeurs alcooliques (fermentation), voici quels sont les moyens de prévention classiques:

- Aspiration du gaz dans les salles et au point bas des cuves;
- Lavage à la lance effectué de l'extérieur pour éviter la formation éventuelle de gaz;
- Ventilation permanente des salles (il est aussi souhaitable de posséder un dispositif d'alerte en cas d'arrêt du système de ventilation;
- Quand on procède au nettoyage des cuves et des réservoirs, il est recommandé que cette opération soit faite sous la surveillance d'une autre personne qui peut ainsi intervenir en cas de nécessité.

Travail au froid

Les travailleurs doivent porter des vêtements adéquats et la répartition des périodes de travail et de repos doit être étudiée en conséquence.

Machines

L'encoffrement des parties mobiles des machines et surtout des points rentrants des tapis roulants, engrenages et courroies de transmission doit être prévu.

Coupures et piqûres

Dans l'opération d'embouteillage, l'évacuation et l'enlèvement des débris doivent être faits à l'aide de pelles, balais, brosses ou pinces.

Bruit

L'équipement de protection individuelle contre le bruit doit être mis à la disposition du personnel pour des opérations telles que l'embouteillage où existe un niveau élevé de bruit.

BIBLIOGRAPHIE

American National Standards Institute - American Society of Mechanical Engineers, Food, drug and beverage equipment, New York, ASME, 1975, 16 p.

CONNYNCK, M., Les conserveries de légumes, Lille, 1974.

COPPLESTONE, J.F., Butchery trade, Encyclopaedia of occupational health and safety, Genève, ILO, 1983.

DELBOE, P., Les risques d'accidents dus aux machines à empaqueter, emballer, conditionner dans les industries alimentaires - leur prévention, Caisse régionale d'assurance-maladie du Nord de la France, Lille, la Caisse, 1979, 8 p.

D'HAESE, R., La sécurité dans les tueries des volailles. Caisse régionale d'assurance-maladie du Nord de la France, Lille, La Caisse, 1975, 21 p.

DIMEY, R., La sécurité dans la fabrication des boissons gazeuses, Caisse régionale d'assurance-maladie du Nord de la France, Lille, La Caisse, 1974.

GIMENO GIMENO, F., La seguridad en los mataderos industriales, Barcelona, 1974.

GODEFROY, M., "La sécurité du travail dans les industries, commerces et services de l'alimentation", in: Travail et sécurité, 1981.

LEGARD, M., La manutention et le stockage du sucre, Caisse régionale d'assurance-maladie du Nord-Picardie, 1982, 14 p.

National Institute for occupational safety and health, Occupational safety in grain elevators and feed mills, Springfield, NTIS, 1981, 73 p.

_____, Information profiles on potential occupational hazards, Volume III - Industrial processes, The food processing industry, Syracuse, N.Y., 1980, 66 p.

National Institute for occupational safety and health, Division of technical services, Health and safety guide for meat packing, poultry dressing and sausage manufacturing plants, Cincinnati, NIOSH, 1979.

_____, Health and safety guide for bottled and canned soft drink facilities, Cincinnati, NIOSH, 1975, 72 p.

_____, Health and safety guide for fluid milk processors, Springfield, NIOSH, 1975, 72 p.

_____, Health and safety guide for food processors, Cincinnati, NIOSH, 1975.

_____, Health and safety guide for grain mills, Cincinnati, NIOSH, 1975, 87 p.

_____, Health and safety guide for retail bakeries, Cincinnati, NIOSH, 1975.

Ontario Meat Packers Safety Council, Guide, Toronto, 1981.

Organisation internationale du travail, Programme des activités industrielles, Réunion technique tripartite pour les industries des produits alimentaires et des boissons, (2e partie), Genève, BIT, 1978, 135 p.

_____, Problèmes d'hygiène et de sécurité du travail dans les industries des produits alimentaires et des boissons, Genève, BIT, 1963, 228 p.

"Protection de la main dans l'emploi de certains outils et appareils destinés à la préparation des produits alimentaires", in: Travail et sécurité, 1981.

VACHERET, J.M., "Manutention dans les abattoirs", in: Travail et sécurité, 1982.

_____, Cutters de charcuterie (à cuve tournante et couteaux verticaux), Paris, INRS, 1980, Cahiers de notes documentaires, n° 100, p. 335-348.

_____, Machines à couper le pain, Paris, INRS, 1979, Cahiers de notes documentaires, n° 97.

_____, Mélangeurs, pétrins et matériels similaires, Paris, INRS, 1979, Cahiers de notes documentaires, n° 95, p. 193-207.

CHAPITRE 8: LES ASSOCIATIONS, LES ORGANISMES ET LEURS PROGRAMMES

Recherche et rédaction: Raymond Mailhot, CSST
Diane Rodier, CSST

L'organisation de la prévention en santé et en sécurité du travail a nécessité la mise sur pied, en tout ou en partie, d'associations ou d'organismes voués à cette cause. Ces organismes ont développé des programmes et des services qui visent directement ou indirectement les clientèles et les intervenants du secteur.

Dans le présent chapitre, nous énumérons les principaux programmes et services décrits dans la documentation officielle de ces organismes telle que disponible au mois de juin 1984. Il ne présente pas une liste exhaustive de tout ce qui existe dans le domaine. La raison en est bien simple: certains programmes (en particulier des programmes de formation) sont ponctuels et souvent de courte durée; ils s'adressent uniquement, par exemple, dans les programmes de formation de main-d'oeuvre, au groupe de travailleurs de l'établissement qui en fait la demande. Nous avons donc tenté d'indiquer les programmes plus généraux auxquels peuvent avoir recours les diverses clientèles. De plus, un "programme" n'a pas toujours la même signification d'un organisme à un autre. C'est tantôt un programme de formation dont la teneur et la durée peuvent varier de quelques heures à plus d'une année et tantôt un programme qui a l'envergure de l'ensemble des réalisations d'une direction ou d'un service, voire même d'un organisme comme la Commission de la santé et de la sécurité du travail (CSST).

La première partie du chapitre comprend les programmes et services des organismes publics et parapublics québécois, la seconde, ceux des organismes canadiens et la troisième, ceux des associations syndicales et patronales[40]. En plus des programmes ou services, un aperçu des mandats et objectifs des organismes, sauf pour la

---

40 Au palier municipal, il n'existe pas de programme uniformisé en santé et sécurité du travail, bien que des activités de formation s'y déroulent, par exemple, dans les services d'incendies, de police et de construction. On fait souvent appel à des programmes existant ailleurs.

CSST, l'Institut de recherche en santé et sécurité du travail (IRSST) et les départements de santé communautaire (DSC) dont les rôles et mandats ont déjà été présentés au chapitre 4.

LES ORGANISMES PUBLICS ET PARAPUBLICS QUÉBÉCOIS ET LEURS PRINCIPAUX PROGRAMMES ET SERVICES EN SANTÉ ET EN SÉCURITÉ DU TRAVAIL[41]

COMMISSION DE LA SANTÉ ET DE LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL (CSST)

Sous la responsabilité de la vice-présidence Prévention-Inspection de la CSST, nous retrouvons les programmes, services et activités de concertation qui suivent:

Programmes

- programme-cadre de santé: ceux de silice, amiante, plomb sont en préparation;
- programme de prévention: mise en application du règlement, activités de formation, de support, production de guides, acceptation et suivi des programmes;
- programme du comité de santé et de sécurité;
- programme du représentant à la prévention;
- programme de santé spécifique: mise en application du règlement; subventions aux CH-DSC pour l'application des programmes de santé spécifiques;
- programme des premiers secours: règlement sur les normes minimales, les premiers secours et premiers soins;
- programmes d'inspection: inspection de conformité, enquête à la suite d'un accident, intervention à la suite d'une plainte,

---

41 La plus grande partie de ce chapitre est inspirée, parfois textuellement, des annuaires ou d'autres documents officiels. Ces sources sont citées dans la bibliographie à la fin du chapitre.

application du droit de refus;

- programme de création et de subvention des associations sectorielles paritaires;
- programmes de formation: secouristes en milieu de travail, travailleurs de la construction;
- programme de subvention aux associations syndicales et patronales pour des projets de formation et d'information;
- programme de soutien et d'information des intervenants;
- programme de soutien technique et scientifique: centre de documentation, répertoire toxicologique, centre de référence;
- programme de subvention de projets spéciaux;
- programme d'allocations pour le maintien de services de santé;
- programme d'élaboration et de révision des normes et règlements.

Services

- bureau de révision
- reconnaissance des services de santé;
- analyse des plans et devis;
- soutien aux partenaires.

Activités de concertation

- Institut de Recherche en santé et sécurité du travail;
- Ministère des Affaires sociales;
- Associations sectorielles paritaires;
- Ministère de l'Éducation.

Sous la responsabilité de la vice-présidence Réparation, les programmes et services suivants sont offerts:

- programme d'indemnisation des victimes de lésions professionnelles ou de leurs personnes à charge;
- programme de paiement des frais médicaux et autres dépenses reliées aux accidents et lésions;
- programmes de réadaptaptation individuelle:
  - support à l'emploi

  - support psycho-social
  - soutien du revenu et adaptation du milieu de vie;
- programme de subsides aux employeurs:
  - favorisant l'embauche et l'adaptation au travail
  - favorisant la formation en industrie
  - adaptation d'un poste de travail;
- programme de retrait préventif de la travailleuse enceinte.

INSTITUT DE RECHERCHE EN SANTÉ ET EN SÉCURITÉ DU TRAVAIL (IRSST)

L'IRSST s'est doté de programmes assurant aussi bien à l'externe qu'à l'interne le développement de la recherche en santé et en sécurité du travail.

La recherche interne comporte deux programmes: l'étude épidémiologique "Travail et grossesse" et le programme "Sécurité et ingénierie". Par ailleurs, des projets de recherche sont réalisés au sein du programme des projets spéciaux de l'équipe de soutien à la recherche et de la direction des services de laboratoire. Enfin, les activités d'information scientifique et technique sont étroitement associés au développement de la recherche.

La recherche externe recouvre les mandats confiés à des groupes de travail et l'ensemble des activités réalisées dans le cadre des programmes de financement d'équipes associées et de recherche subventionnée, les travaux faisant l'objet d'ententes contractuelles ou de commandites.

En milieu universitaire, cinq équipes associées poursuivent des recherches thématiques dans les domaines suivants:
- "Toxicologie industrielle, détection précoce de l'exposition à des agents toxiques et des altérations à la santé en milieu de travail par la surveillance biologique" (Université de Montréal);

- "Épidémiologie des lésions professionnelles, étude rapide des risques professionnels" (Université McGill);
- "Épidémiologie des cancers professionnels" (Université du Québec, Institut Armand-Frappier);
- "Génie biomédical, étude biomécanique des maux de dos en milieu de travail" (École polytechnique);
- Pathophysiologie et dépistage précoce des pneumoconioses" (Université de Sherbrooke).

Trois autres groupes se sont vu octroyer une subvention de développement: le groupe de recherche du département des sciences biologiques de l'Université du Québec à Montréal; le groupe de recherche sur "L'impact des facteurs psycho-sociaux sur la santé et la sécurité du travail" de l'Université de Montréal et le groupe de recherche sur "Le contexte de travail et les caractéristiques de la tâche comme facteurs de risque en santé et en sécurité du travail" de l'Université Laval. Enfin, l'Université du Québec à Trois-Rivières a obtenu une subvention d'"émergence".

DÉPARTEMENTS DE SANTÉ COMMUNAUTAIRE (DSC) ET RÉSEAU DE SANTÉ

C'est tout le réseau de santé (hôpitaux généraux, spécialisés et de soins prolongés, centres d'accueil, centres locaux de services communautaires, polycliniques, cabinets privés de médecins, etc.) qui contribue à mettre en application et à assurer les programmes et services de santé. Toutefois, les DSC sont plus explicitement chargés de la santé au travail. Leurs programmes sont regroupés sous des thèmes non limitatifs. Nous citons par exemple les paramètres suivants:

Territoire

- profils démographiques et socio-sanitaires de la population d'un territoire;

- ressources;
- clientèle d'un centre hospitalier;
- maladies infectieuses.

Santé au travail

- services de santé;
- profil des industries manufacturières du territoire;
- autres.

Dans ce domaine, les DSC ont entrepris les études démographiques de leur territoire respectif. Ces études comportent l'identification des entreprises des secteurs prioritaires de la CSST dans le but de mieux connaître la population touchée par les agents agresseurs de la santé et de la sécurité dans le milieu industriel. Nous retrouvons des recherches ou études qui se rapprochent du secteur d'activité et qui ont été réalisées ou sont en cours de réalisation dans quelques DSC. Il ne s'agit toutefois pas d'un recueil exhaustif, plusieurs recherches ayant pu être projetées et mises sur pied depuis juin 1984.

DSC, Hôpital Sacré-Coeur (Montréal)

- facteurs de risque d'ordre ergonomique dans l'industrie légère - influence de la posture sur les problèmes en santé des travailleurs;
- niveaux sonores dans les petites et moyennes entreprises de Ville Saint-Laurent.

DSC, Hôpital général du Lakeshore

- inventaire des risques dans le secteur des aliments et boissons.

DSC, Centre hospitalier Ste-Marie (Trois-Rivières)

- estimation des risques à la santé dans tous les secteurs de l'industrie manufacturière.

DSC, Hôtel-Dieu de Gaspé

- "projet crustacés" dans les usines de transformation de crabes, homards et crevettes;
- relevé des conditions de travail et risques à la santé dans les usines de transformation de produits de la mer;
- inventaire des risques à la santé pour les pêcheurs en mer.

DSC, Centre hospitalier de Verdun

- étude des rsiques dans le secteur de la fabrication des aliments et boissons et bibliographie sur le sujet.

OFFICE DES PERSONNES HANDICAPÉES DU QUÉBEC (OPHQ)

Mandat et rôle

L'OPHQ a été créé en 1978 par la Loi assurant l'exercice des droits des personnes handicapées. Le rôle que lui donne cette loi est orienté vers la coordination des services aux personnes handicapées.

C'est par l'intermédiaire de deux directions que les objectifs de l'Office sont atteints: la direction Personne-inform'action et la direction Intégration. Il s'agit pour elles de veiller à ce que les personnes handicapées puissent, comme les autres citoyens, obtenir des mêmes ressources ou organismes, publics ou privés, des services de transport, d'emploi, d'enseignement, etc... L'OPHQ peut ainsi intervenir dans tous les secteurs pour assurer l'intégration sociale des personnes handicapées.

Principaux programmes

Les programmes et services suivants sont offerts:

- les centres de travail adaptés;
- les subventions à un employeur et le contrat d'intégration professionnelle;

INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE (INRS)

Mandat et rôle

L'INRS est une entité juridique particulière. Elle regroupe une université classique, un institut de recherche universitaire et un institut public de recherche.

Dans sa programmation 1982-1988, l'INRS définit les préoccupations de plusieurs de ses composantes, dont l'INRS-Santé: "L'INRS-Santé poursuivra l'objectif général de contribuer à l'amélioration de la santé des Québécois en développant la recherche fondamentale et appliquée dans trois sphères d'activités spécifiques du vaste domaine des sciences de la santé nécessitant des interventions de nature multidisciplinaire".

Les objectifs spécifiques inscrits dans les objectifs généraux de l'Institut ont été définis de la façon suivante:

- contribuer à l'étude des facteurs délétères du milieu de travail et des phénomènes associés à la biodisposition des toxiques de l'environnement ainsi que de leur impact sur la santé, dans la perspective de proposer des solutions préventives ou correctives;
- poursuivre des travaux fondamentaux visant à l'élucidation des phénomènes biologiques et pathologiques reliés aux processus de vieillissement normal et anormal, par la création d'un foyer d'expertises dans ce domaine au Québec;
- contribuer à l'amélioration et à la rationalisation du traitement pharmacologique chez deux classes de la population défavorisée à ce niveau, soit les enfants en bas âge et les personnes âgées;
- participer progressivement, par ses différentes activités de recherche, à l'enseignement supérieur et à la formation de chercheurs;
- rendre accessibles et mettre au service des membres de la communauté scientifique québécoise qui y font appel, ses connaissances et ses moyens techniques pour la solution de problèmes de recher-

che spécifiques qui lui sont soumis.

Principaux programmes

Les objectifs précédents se concrétisent dans un bloc de programmes intitulé:

Environnement et santé

- Sous programme 1: stress, santé et sécurité du travail;
- Sous programme 2: toxicologie en milieu de travail;
- Sous-programme 3: métabolisme, biodégradation et cinétique des toxiques de l'environnement.

MINISTÈRE DES AFFAIRES SOCIALES (MAS)

Mandat et rôle

Le MAS conçoit et applique la politique sociale du Québec. Il est responsable de l'implantation et du maintien des établissements de santé et de services sociaux. Il a pour fonction d'élaborer et de proposer pour le Québec la politique relative à la santé et aux services sociaux de façon à donner à chaque personne et à chaque famille une qualité de vie convenable.

Le MAS planifie, développe, surveille et contrôle les programmes de santé et de services sociaux. La mise en oeuvre des programmes est confiée à la Régie de l'assurance-maladie du Québec, aux conseils régionaux de la santé et des services sociaux et aux établissements de santé et de services sociaux (les centres hospitaliers, les centres d'accueil, les centres locaux de services communautaires, les centres de services sociaux), à des régimes autonomes (Régie de l'assurance-maladie du Québec) et aux corporations que sont les conseils de la santé et des services sociaux.

Principaux programmes

Nous indiquerons ici, surtout les principaux programmes et services qui touchent la santé et la sécurité.

Sous la direction générale des programmes de santé, le service des programmes en santé mentale administre des programmes et des spécialités inhérentes aux activités de santé mentale. La Direction de la santé communautaire et des services aux communautés autochtones offre des services pour la réalisation de programmes de santé au travail et la Direction des transports ambulanciers, des mesures de sécurité et d'urgence assure des services ou conseils aux établissements en matière de sécurité et d'urgence.

Sous la direction générale des programmes de services sociaux, on retrouve le secteur de la réadaptation et le secteur des services communautaires. Des services de réadaptation sont prévus pour les personnes présentant des déficiences mentales, visuelles, motrices et auditives. Les programmes des CLSC relèvent du secteur des services communautaires. On y assure notamment les services de santé en milieu scolaire et santé des jeunes, des services de prévention de certaines maladies infectieuses et des services de santé au travail comme prévu au chapitre 8 de la Loi sur la santé et la sécurité du travail. Ces derniers services sont donnés dans les établissements du réseau de santé.

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION DU QUÉBEC (MEQ) ET SON RÉSEAU

Mandat et rôle

Le MEQ a été créé en 1964. La Loi confie au ministre de l'Education des pouvoirs dont l'exercice est essentiel à la cohérence de l'action de l'ensemble des partenaires du système. Il doit s'assurer que les valeurs transmises par l'éducation soient en concordance avec les aspirations de la population.

En ce qui a trait à la gestion des ressources matérielles, dans le cadre des plans triennaux d'investissement, le Ministère autorise les projets d'immobilisation des organismes scolaires.

La Direction générale du développement pédagogique (DGDP) élabore des politiques relatives à l'éducation préscolaire, primaire et secondaire. La gestion de l'enseignement collégial public relève de la Direction générale de l'enseignement collégial (DGEC). Les objectifs de la Direction générale de l'enseignement et de la recherche universitaires (DGERU) consistent à assurer le développement concerté et harmonieux du réseau des établissements universitaires en matière de formation et de recherche scientifique. Pour sa part, la Direction générale de l'éducation des adultes (DGEA) vise à contribuer au développement social et culturel des individus et des collectivités et à permettre aux travailleurs de se recycler et de se perfectionner selon les exigences des changements technologiques[42].

Principaux programmes

La Loi sur la santé et la sécurité du travail prévoit une collaboration entre la CSST et le MEQ aux fins de la conception et de la réalisation de programmes de formation. Le Comité permanent (formation et information) CSST-MEQ a le mandat de favoriser la conception et la réalisation de programmes de formation et d'information nécessaires à l'application de la Loi sur la santé et la sécurité du travail.

Des programmes de formation spécifiques à la santé et à la sécurité

---

42 La nouvelle politique d'éducation des adultes entraînera des changements importants pour cette direction dont les effectifs ont commencé à se répartir ailleurs au MEQ ou dans d'autres ministères.

sont élaborés tandis que les programmes réguliers [43] et les manuels, particulièrement dans le secteur professionel, intègrent de plus en plus des éléments de santé et de sécurité reliés aux métiers.

Nous n'indiquerons ici que des titres de programmes spécifiques touchant à la santé et à la sécurité dispensés dans les réseaux d'enseignement. Pour ce qui est de la nature et de la clientèle visée, il faudra consulter un répertoire plus complet disponible sur demande ou encore, les annuaires de différentes directions générales et des maisons d'enseignement.

Sous la responsabilité de la DGDP, au secondaire, dans les commissions scolaires, les programmes suivants touchent la santé et la sécurité:

- formation personnelle et sociale;
- prévention et premiers soins;
- meuble et construction (sécurité générale sur les chantiers de construction[44];
- économie familiale;
- protection et service du bâtiment (agent de prévention des incendies et pompier professionnel).

---

43 On peut signaler le programme de techniques du meuble et du bois ouvré et celui de technologie du papier donnés respectivement aux cégeps de Victoriaville et de Trois-Rivières. Il n'y est pas question explicitement de santé et de sécurité du travail, bien que les enseignants puissent intégrer ces éléments lorsqu'ils y sont sensibilisés.

44 Depuis septembre 1984, toutes les commissions scolaires peuvent offrir des cours de sécurité générale sur les chantiers de construction dans les profils de formation d'où les futurs travailleurs peuvent oeuvrer sur les chantiers de construction.

La DGEA, au secondaire, par l'intermédiaire des commissions scolaires, offre des cours de sécurité générale sur les chantiers de construction.

La DGEC, dans les collèges d'enseignement général et professionnel (CEGEP), a prévu les programmes suivants:

- techniques de prévention;
- hygiène publique;
- assainissement de l'eau;
- assainissement de l'air et du milieu;
- programme expérimental en soins infirmiers.

Le cours en santé et sécurité du travail sur les chantiers de construction est optionnel dans divers programmes.

D'autre part, la DGEA, au collégial, offre les programmes d'assainissement de l'air et du milieu, de traitement des eaux de consommation, de traitement des eaux, d'assainissement de l'eau, d'hygiène industrielle, de techniques de prévention, de techniques maritimes (urgence en mer), de sécurité routière (moniteurs et instructeurs de conduite de véhicules de promenade, d'autobus scolaires).

Plusieurs collèges offrent des cours sur mesure en santé et sécurité du travail; on peut signaler, par exemple, le programme de perfectionnement en santé et sécurité du travail, élaboré à l'origine entre le CEGEP de Lévis-Lauzon et l'Association de sécurité des pâtes et papiers du Québec. Ces programmes sont commandités par des organismes dont les programmes sont identifiés ailleurs.

Différentes institutions universitaires offrent des programmes qui touchent les disciplines de la santé et de la sécurité.

A l'Université de Montréal, les programmes suivants font l'objet de certificats, de maîtrises, de doctorats ou de simples diplômes:

- ergothérapie;
- santé communautaire;
- médecine sociale et préventive;
- médecine du travail et hygiène du milieu;
- toxicologie;
- santé et sécurité du travail.

L'École Polytechnique donne un programme de certificat en prévention des accidents et en prévention des incendies, en plus d'offrir aux étudiants en génie industriel et civil des programmes de maîtrise et de doctorat sur les risques industriels et l'environnement.

L'Université McGill se spécialise dans des programmes d'ergothérapie, d'épidémiologie, d'hygiène du travail, de santé au travail et de santé, option réhabilitation.

Des programmes de santé communautaire, de santé au travail et d'épidémiologie des maladies industrielles se donnent à l'Université Laval, alors que l'Université de Sherbrooke offre un diplôme de 2e cycle en santé communautaire et un certificat en santé et sécurité du travail.

Enfin, l'Université du Québec dispense un certificat en santé et en sécurité du travail dans la plupart de ses constituantes; celle de Trois-Rivières offre une maîtrise en sécurité et hygiène industrielles. Plusieurs cours du programme de baccalauréat en génie industriel de cette dernière université touchent à la santé et à la sécurité du travail. La constituante de Rimouski offre un certificat en santé communautaire.

MINISTÈRE DE LA MAIN-D'OEUVRE ET DE LA SÉCURITÉ DU REVENU (MMSR)

Mandat et rôle

La loi sur le MMSR a été sanctionnée le 16 décembre 1982. Ce ministère exerce un mandat assez vaste qu'on peut aborder par certaines des lois qu'il administre: aide sociale, allocations familiales, commission des régimes des rentes du Québec, sécurité du revenu, main-d'oeuvre et emploi.

Dans ce dernier domaine, on a défini les orientations suivantes:

- maintenir les emplois existants;
- faciliter l'accès, le maintien et le développement de l'individu au travail;
- aider l'entreprise à recruter, à adapter et à former sa main-d'oeuvre;
- assurer l'aide financière de dernier secours;
- faciliter l'accès aux autres programmes de sécurité du revenu;
- assurer l'information, l'orientation et la référence à des services complémentaires adaptés.

La Direction des affaires extra-ministérielles assure la cohérence des interventions extérieures du MMSR et du ministère du Travail. La Direction générale des politiques et programmes conçoit, développe et évalue les politiques et programmes du ministère. La Direction générale du réseau Travail-Québec assure les services dispensés par l'entremise d'un réseau de bureaux locaux établis dans 126 points de services.

Principaux programmes

- élaboration de la position du Québec dans les domaines des compétences respectives du MMSR et du ministère du Travail;
- organisation et coordination de la participation des représentants de ces deux ministères;
- établissement et maintien des liaisons avec les autres ministères

ou organismes du gouvernement du Québec, les gouvernements provinciaux et fédéral et certains organismes internationaux;
- développement des politiques ministérielles en matière de main-d'oeuvre et de sécurité du revenu;
- conception et élaboration des programmes adaptés aux besoins des diverses clientèles en matière de main-d'oeuvre et de sécurité du revenu: plusieurs services et programmes sont assurés au niveau local par les centres de formation professionnelle;
- évaluation des politiques, des programmes et des services à la clientèle;
- recherches sur le marché du travail;
- aide financière dans le cadre de la Loi sur l'aide sociale;
- placement en emploi;
- aide à la création d'emplois;
- maintien des emplois;
- certification et qualification professionnelle dans 23 métiers;
- formation professionnelle des adultes;
- indemnisation des travailleuses en congé de maternité;
- réinsertion des travailleurs dans un milieu de travail.

Conjointement avec le gouvernement fédéral, et suivant l'Accord Canada-Québec, le ministère applique le programme national de formation en milieu scolaire (ou en établissement), le programme de formation industrielle (en milieu de travail PFIMC) et le programme de formation industrielle de la main-d'oeuvre en pénurie dans les métiers spécialisés (en milieu de travail - PFMPMS). Le ministère administre lui-même un autre programme qui relève de sa compétence, soit la formation industrielle de la main-d'oeuvre du Québec (PFIMQ).

Plusieurs programmes de création d'emplois s'adressent aux personnes ayant plus de difficultés à s'intégrer au marché du travail, telles les personnes handicapées.

MINISTÈRE DU TRAVAIL DU QUÉBEC (MTQ)

Mandat et rôle

Le 24 novembre 1982, le gouvernement du Québec a déposé à l'Assemblée Nationale, le projet de loi 95 (Loi sur le ministère du Travail et modifiant d'autres dispositions législatives) qui a pour objet, d'une part, la constitution et l'organisation du MTQ et, d'autre part, l'adoption des modifications législatives pertinentes concernant la nouvelle répartition des fonctions et des pouvoirs du ministre du Travail, du MMSR et du ministre de l'Habitation et de la Protection du consommateur. Le ministère allait ainsi franchir, le 16 décembre 1982, une autre étape de son histoire. En effet, depuis le 1er mai 1981, il était devenu le ministère du Travail, de la Main-d'oeuvre et de la Sécurité du revenu et exerçait un très vaste mandat recouvrant cinq domaines d'interventions gouvernementales y compris les relations de travail.

La décision gouvernementale de confier le mandat recouvrant les interventions dans le domaine des relations de travail à un ministère spécifique avait essentiellement comme objet de redonner aux intervenants du monde du travail un interlocuteur gouvernemental qui se consacre uniquement aux relations du travail.

En plus de l'entière responsabilité des services qui la composent, la Direction générale du travail a la responsabilité administrative de quatre organismes: le Bureau du commissaire général du travail, le Conseil d'arbitrage, le Bureau du commissaire au placement et le Bureau du commissaire de la construction.

Principaux programmes

Le Service de conciliation fournit des services aux employeurs et aux syndicats lorsque ceux-ci en font la demande au ministère ou lorsque celui-ci en désigne d'office. Le rôle de ces conciliateurs est de rencontrer les représentants des deux parties et de tenter de

les amener à une entente afin d'éviter l'éclatement d'un conflit.

Le Service d'arbitrage donne suite aux demandes d'arbitrage que les employeurs et les syndicats font au ministre.

Le Service de médiation préventive fournit aux employeurs et aux syndicats qui le désirent les services de spécialistes pouvant les aider à assainir leurs relations du travail pendant la durée de validité de la convention collective.

La Direction des normes et des relations du travail analyse les répercussions économiques des mesures préconisées par le législateur dans le domaine des normes et des relations du travail.

La Direction des conditions du travail et de la rémunération est chargée de l'étude des conditions de travail déterminées par convention collective ou par les employeurs.

La Direction publications et informations voit à la diffusion des données statistiques et des renseignements.

MINISTÈRE DE L'ENVIRONNEMENT DU QUÉBEC

Mandat et rôle

Le ministère de l'Environnement, créé en 1979, a essentiellement une mission de sauvegarde du milieu naturel et humain. Il a la responsabilité d'élaborer et de proposer au gouvernement une politique de protection de l'environnement, de mettre cette politique en oeuvre, d'en coordonner l'exécution, de surveiller, de préserver la qualité de l'environnement et de promouvoir son assainissement.

Le ministère a trois objectifs principaux:

- la prévention des détériorations susceptibles d'engendrer des

conséquences néfastes sur le milieu;
- la restauration et l'amélioration du milieu;
- l'amélioration des connaissances sur le milieu.

Programmes principaux

Seul ou en collaboration avec divers ministères, il offre des services et programmes (information, formation, normalisation, prévention et contrôle) notamment sur les sujets suivants:
- gestion des déchets dangereux (en provenance de tout milieu);
- déchets liquides;
- règlement sur les carrières et les sablières;
- pollution des eaux par les établissements de production animale;
- eau, réseaux d'égoûts et d'aqueduc;
- salubrité dans les endroits publics;
- pesticides, insecticides, phytocides.

MINISTÈRE DE L'HABITATION ET DE LA PROTECTION DU CONSOMMATEUR

Mandat et rôle

La Direction générale de l'Inspection du ministère de l'Habitation et de la Protection du Consommateur a un mandat complémentaire ou juxtaposé à celui de la CSST, soit celui de la sécurité du public en général.

Principaux programmes

La Direction de l'Inspection du Bâtiment[45] effectue des inspections régulières ou sur demande et procède à des enquêtes à la suite

---

45 Pour l'ensemble des édifices publics québécois, le Service de la Sécurité du ministère des Travaux publics et Approvisionnements est responsable de l'établissement des mesures d'urgence reliées au feu, aux bombes, aux explosions et aux tremblements de terre. A partir d'octobre 1984, cette fonction sera probablement assumée par la Société Immobilière du Québec.

de plaintes d'accidents. Elle s'occupe de la sécurité des installations dans les édifices destinés au public (ascenseurs, monte-charges, remontées mécaniques, etc.).

La Direction de l'Inspection des Installations électriques donne des permis pour les travaux touchant aux installations électriques et approuve les matériaux et appareils utilisés.

La Direction de l'Inspection des Installations de Tuyauterie effectue les inspections et vérifications nécessaires pour s'assurer que les installations sont conformes aux lois et règlements.

La Direction de l'Approbation des plans reçoit et vérifie les plans et devis des édifices publics et des établissements commerciaux ainsi que les installations attenantes.

BUREAU DE NORMALISATION DU QUÉBEC (BNQ)

Mandat et rôle

Le BNQ est un organisme central de normalisation industrielle créé par le Gouvernement du Québec dans le but d'exercer, de coordonner et de promouvoir les activités de normalisation industrielle au Québec (décret du 22 mai 1980, numéro 1436-80). Il relève du ministère de l'Industrie du Commerce et du Tourisme.

Il a pour mandat:

- d'exercer toute activité de normalisation industrielle et de certification;
- de maintenir un registre des certifications;
- de coordonner les activités de normalisation industrielle des ministères et organismes publics;
- d'assurer l'élaboration ou la reconnaissance des normes industrielles requises au Québec et en favoriser l'utilisation;

- de rédiger un répertoire de ces normes industrielles;
- d'identifier et d'agréer des organismes de contrôle et d'essais au Québec;
- de représenter le Gouvernement du Québec auprès du Conseil canadien des normes et de tout autre organisme de normalisation industrielle.

Programmes - normes

- assainissement de l'air et de l'eau;
- bâtiment;
- enduits protecteurs;
- entretien;
- horticulture;
- métallurgie;
- mobilier;
- produits chimiques;
- protection de la personne;
- routes et grands travaux;
- transport;
- certification de conformité (certificat de conformité attribué au fabricant et marque de conformité apposée sur un produit: un gage de qualité et de sécurité pour le consommateur);
- centre de documentation (225 000 normes nationales et étrangères, 69 collections complètes, 100 périodiques).

RÉGIE DE L'ASSURANCE AUTOMOBILE DU QUÉBEC (RAAQ)

Mandat et rôle

Créée en 1977, la RAAQ jouit des droits et privilèges d'un mandataire du gouvernement. Le ministre des Transports est responsable des activités de la Régie devant l'Assemblée nationale.

La Régie a pour mandat:

- d'administrer un régime universel d'indemnisation pour les personnes victimes d'un dommage corporel causé par une automobile;
- de gérer un fonds d'indemnisation constitué en vertu de la Loi sur l'assurance automobile pour protéger les victimes d'accidents qui se produisent hors des chemins publics ou dont les responsables sont inconnus ou insolvables;
- d'assumer toutes les fonctions relatives à l'immatriculation des véhicules automobiles, à la délivrance des permis de conduire et au contrôle de l'assurance obligatoire pour dommages matériels à autrui;
- de réaliser différents programmes de sécurité routière touchant les usagers de la route et les véhicules en circulation.

Principaux programmes ou services

Le régime d'indemnisation prévoit pour les victimes de dommages corporels ou leur famille une ou plusieurs des indemnités suivantes:

- indemnité de remplacement du revenu;
- indemnités pour le remboursement des frais raisonnables occasionnés par l'accident;
- indemnité forfaitaire pour perte d'intégrité physique et douleurs;
- indemnités reliées aux mesures de réadaptation;
- indemnités de décès versées aux survivants sous forme de rentes ou de montants forfaitaires, selon la situation de la victime au moment du décès.

De plus, la Régie peut prendre les mesures nécessaires et faire les dépenses qu'elle croit opportunes ou convenables pour contribuer à la réadaptation des accidentés de la route, pour atténuer ou faire disparaître toute incapacité résultant d'un dommage corporel et pour faciliter leur retour à la vie normale et leur réinsertion dans la société.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC

Mandat et rôle

Outre la Loi sur le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, le ministère de l'Agriculture administre ou voit à l'application de lois comme celle sur la protection des colons, sur l'École de laiterie et les écoles moyennes d'agriculture, sur les sociétés de fabrication de beurre et de fromage, sur les produits agricoles et les aliments, sur le commerce du pain, sur les entrepôts frigorifiques pour le poisson et la boitte. De plus, plusieurs régies et sociétés d'État relèvent de sa juridiction.

Principaux programmes

Trois "programmes" d'ensemble poursuivent des objectifs dans le domaine qui nous intéresse:

- planification, recherche et enseignement;
- commercialisation des produits agro-alimentaires;
- développement des pêcheries maritimes.

Les instituts de technologie agricole de La Pocatière et de Saint-Hyacinthe mettent à la disposition des étudiants une quinzaine de programmes qui s'étalent sur trois années.

La santé et la sécurité du travail peuvent être abordées en:

- hydraulique agricole;
- technologie alimentaire;
- technologie laitière;
- génie industriel alimentaire;
- hygiène publique;
- phytotechnologie;
- économie rurale;
- technologie des sols;
- technologie équine;

- bio-conservation du milieu.

Des cours de formation et de perfectionnement aux adultes sont aussi offerts dans des domaines spécifiques.

Aux Directions des politiques alimentaires, de l'inspection des aliments et des laboratoires d'expertises et d'analyses, plusieurs activités sont orientées vers la protection de la santé du consommateur en général:

- contrôle;
- normalisation;
- information aux consommateurs;
- enquêtes spéciales;
- formation et perfectionnement des manipulateurs d'aliments;
- analyses.

Aux Directions des inspections des produits végétaux, carnés, laitiers, on s'occupe de faire respecter des règlements (fruits et légumes, produits de l'érable, aliments), d'inspection des établissements comme les abattoirs, charcuteries, épiceries, poissonneries et autres établissements de vente au détail, de production, de transformation et de consommation.

LES ORGANISMES PUBLICS ET PARAPUBLICS CANADIENS ET LEURS PRINCIPAUX PROGRAMMES ET SERVICES EN SANTÉ ET EN SÉCURITÉ DU TRAVAIL

De nombreux organismes publics et parapublics canadiens ont des programmes touchant à la santé et à la sécurité du travail. Il est difficile de les associer à un secteur défini tel que nous l'entendons au Québec parce que les découpages des secteurs, des ministères et des champs de juridiction ne concordent pas avec ceux de cette province. De plus, il n'existe pas d'organisme canadien chargé exclusivement de la santé et de la sécurité du travail; cette fonction

est disséminée dans de nombreux ministères et organismes.

CONSEIL CANADIEN DES NORMES

Mandat et rôle

Le Conseil Canadien des normes cherche à promouvoir la normalisation volontaire dans les domaines relatifs à la construction, la fabrication, la production, la qualité, le rendement et la sécurité des bâtiments, des structures, des articles et produits manufacturiers et des autres marchandises.

Principaux programmes ou services

Le Conseil offre au public un service gratuit d'information sur les normes, les systèmes de certification, les règlements et exigences techniques dans divers domaines et est en mesure de renseigner les utilisateurs de normes sur l'existence, la disponibilité, la portée et la façon de se procurer des spécifications techniques. Le Service d'information du Conseil est le Centre de renseignement du GATT (Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce) au Canada et peut fournir des renseignements sur les normes nationales du Canada ainsi que sur d'autres normes canadiennes et internationales et sur les normes nationales de certains pays étrangers.

ASSOCIATION CANADIENNE DE NORMALISATION

Mandat et rôle

L'Association canadienne de normalisation élabore des normes consensuelles, offre des services de certification, de mise à l'essai.

Principaux programmes

Les principaux programmes touchent les appareils de combustion, de manutention, de combustible, d'équipement de protection individuelle

et de sécurité du travail, de matériel de plomberie, électrique, sportif, de structures et matériel de construction, de technologie des soins médicaux. L'Association offre des services de conseils pour divers produits.

CONSOMMATION ET CORPORATIONS CANADA

Mandat et rôle

Le ministère Consommation et Corporations Canada se préoccupe des intérêts des consommateurs canadiens et administre la Loi sur les corporations canadiennes et la Loi sur les brevets, marques de commerce, droits d'auteurs et dessins industriels.

Principaux programmes

Un des programmes de ce ministère s'intitule "Inspection et essai, à des fins sécuritaires, des produits de consommation" (les produits chimiques ménagers, les jouets et les textiles, notamment); par ce programme le gouvernement s'assure que les produits sont conformes aux dispositions de la Loi sur les produits dangereux et aux règlements du ministère. A l'intérieur de ce programme général, figurent divers programmes d'inspection, d'enquête, d'examen et de poursuite.

EMPLOI ET IMMIGRATION CANADA

Mandat et rôle

Le ministère Emploi et Immigration Canada est chargé de la mise en valeur et de l'utilisation de la main-d'oeuvre, du maintien des services d'emploi et des avantages liés à l'immigration et au revenu.

Principaux programmes

Le gouvernement fédéral, en collaboration avec les provinces, offre

de la formation professionnelle aux adultes afin de leur permettre d'accroître leurs chances d'emploi. Les stagiaires à plein temps peuvent bénéficier d'aide financière pendant leur formation.

Par le programme "extension", Emploi et Immigration Canada tente de modifier l'aptitude au travail des personnes qui éprouvent des difficultés à obtenir ou à conserver un emploi.

Le programme d'action positive est destiné à enrayer la discrimination dans l'emploi. Il offre des services de consultations permettant d'augmenter, entre autres, le nombre des handicapés dans le milieu du travail.

Le programme d'accroissement des compétences professionnelles a été créé pour contrer des pénuries de travailleurs dans certains secteurs. Il permet aux personnes défavorisées sur le plan de l'emploi de profiter d'une formation qui répond à leurs besoins et aux établissements, de se doter d'immobilisations.

Deux programmes prévoient des indemnités ou des prestations complémentaires d'assurance-chômage en cas de blessure, maladie, quarantaine, maternité-grossesse.

ÉNERGIE, MINES ET RESSOURCES CANADA

Mandat et rôle

Le rôle du ministère Énergie Mines et Ressources Canada est de favoriser la mise en valeur et l'utilisation judicieuse des ressources minérales et énergétiques.

Principaux programmes

La direction des explosifs est chargée de l'application de la Loi sur ceux-ci, notamment en ce qui a trait à l'autorisation, l'inspec-

tion, la délivrance des permis, l'importation, l'entreposage, la vente, le transport routier et la fabrication.

ENVIRONNEMENT CANADA

Mandat et rôle

Le ministère Environnement Canada est chargé, entre autres, des responsabilités suivantes: ressources forestières, renseignements sur la qualité de l'air, la protection de l'environnement couplé d'un relèvement de la qualité du milieu ambiant naturel comprenant l'eau, le sol et l'air.

Programmes

Le Service de la protection de l'environnement (SPE) qui relève de ce ministère supervise les programmes suivants:

- produits chimiques commerciaux: le SPE évalue, crée et exécute des stratégies de contrôle des produits commerciaux;
- éco-urgences: le SPE encourage la mise au point et l'application de mesures pour prévenir ou atténuer les effets des déversements d'hydrocarbures et de produits chimiques toxiques;
- services techniques: le SPE est chargé de mettre au point des connaissances techniques pour le traitement efficace des effluents et la gestion des déchets. Il se charge de mesurer la pollution des sources mobiles ou fixes et des laboratoires d'analyse.
- gestion des déchets dangereux.

SANTÉ ET BIEN-ÊTRE SOCIAL CANADA

Mandat et rôle

Le ministère Santé et Bien-Être Social Canada est chargé de la protection et de l'amélioration de la santé et de la sécurité.

Principaux programmes

La Direction générale de la protection de la santé offre, entre autres, les programmes suivants dans diverses unités administratives:

- la Direction des aliments effectue des travaux de recherche et d'évaluation de données sur les aliments, les produits chimiques agricoles et les contaminants chimiques et biologiques; mises au point d'analyses chimiques et micro-biologiques des aliments; des études toxicologiques;
- la Direction de l'hygiène du milieu s'occupe de toute une gamme de programmes visant à identifier, évaluer et réduire les dangers que le milieu, les biens de consommation et les dispositifs médicaux présentent, au foyer, au travail et dans les lieux publics: toxicologie professionnelle, pesticides; transport des polluants, radiations, etc.;
- la Direction de la protection de la santé voit à ce que l'industrie se conforme aux normes et règlements applicables afin de minimiser les dangers que posent les aliments, les médicaments, les cosmétiques, etc.;
- le laboratoire de lutte contre la maladie aide à enquêter sur les épidémies et à les contrôler (par exemple, des programmes contre la contamination des laboratoires);
- la Direction générale de la protection de la santé enquête sur les plaintes et fournit des renseignements sur les aliments, les médicaments, les dispositifs médicaux et radio-actifs à l'intention des professionnels de la santé et de l'industrie.

La Direction générale des services et de la promotion de la santé offre plusieurs programmes de soutien qui lui sont propres ou auxquels collaborent les provinces:

- la Direction des services de santé offre appui et services consultatifs aux gouvernements et associations professionnelles;
- la Direction de la promotion de la santé élabore et diffuse des programmes éducatifs et d'information relatifs à la santé, à des mesures de sécurité;

- la Direction des ressources en santé s'occupe des programmes fédéraux-provinciaux;
- la Direction des programmes de recherche extra-muros procure aide et soutien à la recherche et à la préparation de colloques.

La Direction générale des services médicaux offre les programmes suivants:

- services de santé aux Indiens des réserves: soins d'hygiène publique, programmes de prévention et d'hygiène du milieu;
- services de réadaptation aux amputés.

Par ailleurs, la Direction générale des programmes et des services sociaux, par l'intermédiaire du Bureau de la réadaptation, coordonne les initiatives du ministère en ce qui a trait aux personnes handicapées et entretient des liaisons avec les directeurs provinciaux de la réadaptation.

TRAVAIL CANADA

Mandat et rôle

Le ministère Travail Canada a un mandat assez large qui recouvre explicitement, entre autres, les conditions d'emploi et de sécurité et d'hygiène du travail.

Principaux programmes

Travail Canada administre les programmes suivants:

- normes de conditions de travail;
- subventions à la formation ouvrière (entre autres, concernant les règlements sur la sécurité et l'hygiène);
- recherche en matière de conditions de travail et de qualité de vie au travail;
- normes de sécurité et d'hygiène du travail pour les entreprises de nature internationale ou interprovinciale, par exemple: les

domaines du transport, des banques et des élévateurs à grain;
- indemnisation des travailleurs du gouvernement canadien, des marins marchands, des détenus, dans le cas d'accidents de travail;
- services d'éducation et d'information en sécurité et hygiène du travail (accès au Centre canadien d'hygiène et de sécurité du travail, Hull-Hamilton).

CENTRE CANADIEN D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ DU TRAVAIL

Mandat et rôle

Le Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail est né en 1978. Il agit comme institut où convergent les efforts que déploient les administrations publiques, les entreprises et les travailleurs pour promouvoir des conditions d'hygiène et de sécurité au travail et la santé physique et mentale de la main-d'oeuvre au Canada.

Principaux programmes

Les principaux services offerts par le Centre canadien d'hygiène et sécurité au travail sont les suivants:
- service d'information et de consultation;
- service d'information automatisé;
- service de recherche.

OFFICE NATIONAL DE L'ÉNERGIE

Mandat et rôle

L'Office national de l'énergie relève du ministère de l'Énergie, des Mines et des Ressources. Il contrôle certains domaines des industries du pétrole, du gaz et de l'électricité.

Principaux programmes

L'Office établit des règlements sur la sécurité des pipelines et effectue des inspections sur place.

PÊCHES ET OCÉANS CANADA

Mandat et rôle

Les pouvoirs, devoirs et fonctions du ministère Pêche et Océans se rattachent aux pêches, aux ports de pêche et de plaisance.

Principaux programmes

La manutention, l'entreposage et la réfrigération du poisson à bord des bateaux, à quai et en usines, sont normalisés, réglementés et inspectés par un service de normes et inspection.

AGRICULTURE CANADA

Mandat et rôle

Le ministère Agriculture Canada est chargé notamment d'établir des politiques, des programmes et règlements fédéraux qui touchent l'agriculture et les aliments, la classification et l'inspection, les règlements sur les pesticides et les engrais, le dépistage des maladies animales et les programmes de contrôle.

Principaux programmes

Ce ministère possède des programmes internes de recherche pour mettre au point de nouvelles méthodes de préparation et de conservation des aliments et pour garantir l'innocuité et la valeur nutritive des aliments. Un programme met à la disposition du public des renseignements techniques sur les pesticides.

La division pathologie vétérinaire assure des services de consulta-

tion, de diagnostic et de laboratoire dans le cadre des programmes sur la santé des animaux et sur l'hygiène des viandes.

Un autre service s'occupe de l'inspection des aliments et surveille leur importation et leur exportation.

LES ASSOCIATIONS SYNDICALES ET PATRONALES ET LEURS PRINCIPAUX PROGRAMMES ET SERVICES EN SANTÉ ET EN SÉCURITÉ DU TRAVAIL

FÉDÉRATION DES TRAVAILLEURS DU QUÉBEC (FTQ)

La FTQ compte quelque 350 000 membres et est la plus importante centrale syndicale du Québec. Fondée en 1957, elle naît de la fusion de la Fédération provinciale du travail du Québec (FPTQ) et de la Fédération des unions industrielles du Québec (FUIQ).

La Fédération regroupe les sections locales québécoises des syndicats internationaux ainsi que des syndicats pancanadiens. Ces syndicats sont présents dans tous les secteurs d'activité ainsi que dans toutes les régions. La FTQ regroupe en son sein 19 grandes sections professionnelles telles que Forêt et bois, Pâtes et papiers, Textiles, Mines et métallurgie, Confection, Vêtements, Construction, Alimentation et Consommation.

Le service quotidien aux travailleurs membres des syndicats affiliés à la FTQ est pris en charge par chacun de ces syndicats. On compte quelque 800 permanents pour assurer ce service.

Pour sa part, la FTQ, comme centrale, offre toute une gamme de services à ses syndicats affiliés, dans des domaines comme les accidents du travail, la santé et la sécurité, la recherche, la documentation et l'information. De plus, des employés permanents

fournissent un soutien technique au conseil du travail des diverses régions et à leurs syndicats affiliés.

Principaux programmes et cours

Voici un bref résumé du contenu et de l'objectif de chacun des cours:

. **Cours de base** (3 jours) Sensibilisation et prise de conscience des accidents et des maladies du travail (gravité - causes - responsabilités); droit des travailleurs; action syndicale.

. **Cours sur les demandes d'indemnités à la CSST** (2 jours) Ce cours vise à informer les travailleurs sur la façon de présenter des demandes d'indemnités à la CSST et sur les droits des travailleurs victimes d'accidents ou de maladies professionnelles.

. **Information sur la législation relative au milieu de travail** (1 jour) Ce cours vise à permettre aux travailleurs de connaître les lois et règlements afin qu'ils soient en mesure de les faire appliquer.

. **Cours sur le bruit en milieu de travail** (3 jours) Détection des bruits; causes du bruit; effets sur la santé; solutions possibles; action syndicale nécessaire.

. **Cours sur les poussières** (2 jours) Détection des poussières; analyse du milieu; normes prescrites par règlements; droits des travailleurs.

. **Enquête d'accidents** (2 jours) Les droits en vertu de la Loi sur la santé et la sécurité du travail; les enquêtes à la suite d'accident; les causes possibles de l'accident.

. **Cours sur les vibrations** (2 jours) Problèmes des travail-

leurs qui vivent des situations de vibration au travail.

. **Cours sur les demandes d'indemnités à la CSST pour les problèmes de surdité** (5 jours) Ce cours informe les travailleurs sur la façon de procéder pour faire une demande d'indemnité pour surdité industrielle à la CSST.

. **Cours sur les problèmes de vue** (2 jours) Ce cours sensibilise les participants aux problèmes de toutes sortes qui mettent leurs yeux en danger dans le milieu de travail. Il explique les droits contenus dans la Loi sur la santé et la sécurité du travail.

. **Cours sur le rôle des comités locaux** (2 jours) Ce cours donne de l'information relative à l'importance et au rôle d'un comité de santé et de sécurité, sur les fonctions de ce comité édictées dans la Loi sur la santé et la sécurité du travail.

. **Cours sur les écrans cathodiques** (3 jours) Ce cours vise à donner de l'information aux travailleurs sur les problèmes reliés à l'utilisation des écrans cathodiques et sur l'aménagement des lieux de travail.

L'ensemble de ces cours donnés par la FTQ à ses syndicats affiliés est conçu grâce à une action conjointe des différents services de la FTQ, dont le service de recherche.

Les cours sont adaptés aux besoins des travailleurs du secteur d'activité auquel ils appartiennent. L'ensemble des cours est dispensé par les syndicats locaux et par les conseils de travail, puisque ceux-ci représentent l'outil de régionalisation de la FTQ.

Tous les cours donnés aux travailleurs d'un secteur d'activité économique sont, si possible, dispensés par des personnes qui viennent du même secteur d'activité.

. **Le Service de santé et de sécurité du travail** Tandis que la formation en santé et en sécurité du travail est dispensée par le Service de l'éducation de la FTQ, le Service de santé et de sécurité du travail a pour tâche principale d'assurer, avec un personnel de quatre personnes, des services dont voici une description sommaire:

. **Soutien aux organisations de la centrale** Le personnel du service:

- formule des avis à l'intention de la direction élue de la FTQ et des dirigeants qui siègent aux conseils d'administration de la CSST et de l'IRSST ainsi qu'aux comités consultatifs formés par ces organismes paritaires;
- dégage des orientations et des avis pouvant servir 1) aux permanents de la FTQ dans les régions qui assument la responsabilité de représenter la centrale aux tables régionales de la CSST et 2) aux représentants des syndicats affiliés (nommés au sein des associations sectorielles paritaires et des comités paritaires ou nommés comme représentants à la prévention);
- participe aux travaux des comités consultatifs de la FTQ (Comité sur la santé et la sécurité du travail et Comité sur la réparation des lésions professionnelles) dont les avis et les recommandations sont acheminés aux dirigeants élus de la centrale;
- prépare les projets de représentation de la centrale (mémoires, interventions en commission parlementaire, etc.);
- organise des sessions spéciales d'information sur les dossiers de santé et de sécurité du travail qui nécessitent cette forme de communication.

. **Aide aux accidentés** Un permanent du service est spécifiquement chargé d'assurer le bon fonctionnement d'un service d'aide aux accidentés. Seuls les dossiers qui nécessitent un appui technique particulier sont traités puisque les services de première ligne sont dispensés par les syndicats affiliés.

· **Défense des travailleurs** Le personnel du service est appelé, à l'occasion, à agir à titre de procureur du travailleur dans les dossiers de droit de refus, de retrait préventif et d'inspection ou encore à l'occasion de grandes enquêtes comme celle sur la tragédie de la mine Belmoral. Le permanent à l'indemnisation pilote les dossiers individuels devant la CSST et la Commission des affaires sociales, au besoin.

· **Représentation et liaison avec le milieu** Le personnel du service agit non seulement comme agent de liaison avec les services gouvernementaux appropriés ainsi que les universités, les organismes populaires et les associations professionnelles, etc. qui oeuvrent dans le domaine de la santé et de la sécurité du travail, mais également, à l'occasion, avec les comités ou conseils pour l'administration ou l'étude de questions relatives à la prévention, à l'indemnisation, à la réadaptation, à la santé mentale, aux personnes handicapées, etc.

CONFÉDÉRATION DES SYNDICATS NATIONAUX (CSN)

C'est en réaction au syndicalisme américain que des syndicats du Québec se sont regroupés en 1921 pour donner naissance à la Confédération des travailleurs Catholiques du Canada (CTCC). En 1960, la CTCC opte pour la déconfessionnalisation et prend le nom de CSN.

Le CSN compte actuellement neuf fédérations (Papier et forêt, Communications, Bâtiment et bois, Métallurgie, Commerce, Services publics, Affaires sociales, Professionnels salariés et cadres, Enseignants), plus 1700 syndicats locaux et quelque 220 000 membres[46].

---

46 Ces données ont été fournies par la CSN.

La structure et le fonctionnement de la CSN sont chapeautés par le congrès, lequel réunit les délégués (environ 2 000) élus de tous les syndicats, des conseils centraux et des fédérations. Il a tous les pouvoirs et se réunit tous les deux ans. Il prend les décisions sur l'orientation de l'action du mouvement, le budget et l'élection du comité exécutif de la CSN. Entre les congrès, le conseil fédéral agit comme organisme d'orientation. Il est composé de 164 membres dont 44 du bureau confédéral, 52 des fédérations, 62 des conseils centraux et les 6 membres du comité exécutif. Le bureau confédéral est l'organisme de décision et d'exécution composé de 21 délégués des fédérations, 22 des conseils centraux et 6 du comité exécutif. Le comité exécutif de la CSN est composé de 6 membres: le président, trois vice-présidents, le secrétaire général et le trésorier. Ils sont tous élus au congrès.

Services

En plus d'orienter le mouvement et d'aider les syndicats, le CSN offre les principaux services suivants:

- le fonds de défense professionnelle;
- le service d'organisation;
- le service d'éducation;
- le service d'action politique;
- le service d'information et de télécommunication;
- le service des grèves;
- le service de recherche;
- le service de la consommation;
- le service de génie industriel;
- le service juridique;
- le servie de la condition féminine;
- la coordination générale des négociations.

Principaux programmes et services en santé et en sécurité

. **Le cours de base en santé-sécurité** Ce cours est donné prin-

cipalement au niveau des conseils centraux. Des sessions sectorielles ont également été organisées avec référence de contenu technique au milieu de travail.

Dans l'ensemble, les cours formulent la stratégie de la CSN sur les sujets suivants:

- le rôle du comité syndical de santé et de sécurité;
- les droits des travailleurs;
- les étapes de la procédure de défense des accidents;
- le droit de refus;
- le retrait préventif des femmes enceintes;
- la coordination de la stratégie syndicale à l'endroit des problèmes connus dans son milieu de travail.

. **Le comité sur la santé et sur la sécurité du travail** Le mandat de ce comité est de proposer des stratégies en matière de santé et de sécurité, d'élaborer des programmes de formation et de formuler des recommandations à la CSN en ce qui concerne la législation.

. **Le service de génie industriel** Ce service a pour fonction d'entreprendre des recherches en matière de santé et de sécurité, d'organisation du travail et d'évaluation des tâches. Il prépare la documentation, participe à la formation et assiste les fédérations quant à ces questions. Il procède sur demande, avec des instruments de mesure appropriés, à des enquêtes et à des inspections dans les milieux de travail.

En 1982, ce service a adopté une approche sectorielle de la prévention et a élaboré les cadres de références techniques nécessaires. Ainsi, trois fédérations (Commerce, Métallurgie ainsi que Papier et forêt) ont institué des cours de formation axés sur les problèmes inhérents à leur vocation industrielle. Un effort concret a également été fourni quant à la prévention médicale et à l'hygiène industrielle.

CENTRALE DES SYNDICATS DÉMOCRATIQUES (CSD)

Le 17 mai 1972, a lieu une réunion entre 150 responsables de la CSN et trois des cinq membres du conseil d'administration afin d'envisager l'avenir de la CSN. Le 22 mai suivant, 1 450 militants se réunissent et acceptent le principe de la fondation d'une nouvelle centrale. La création de cette nouvelle centrale est l'aboutissement d'un malaise né avec l'arrivée massive au sein de la CSN des employés du secteur public et de l'adoption d'un nouveau projet de société.

La centrale compte aujourd'hui 350 syndicats et quelque 50 000 membres réunis en trois fédérations (Textiles, Vêtement, Mines - Métallurgie et produits chimiques) et en cinq sections professionnelles (Bâtiment et bois, Agro-alimentaire, Commerce, Produits du papier et Services publics et parapublics).

Le congrès se réunit tous les deux ans, tous les syndicats de la centrale y sont présentés. Il détermine les politiques de la centrale et adopte le budget. Entre les congrès, c'est l'assemblée plénière qui détermine les suites à donner aux décisions du congrès.

Le conseil de direction est l'organisme administratif. Il est composé des quatre membres du conseil d'administration, de trois membres des fédérations, de cinq membres de l'ensemble des sections et de neuf membres des régions. Le conseil d'administration quant à lui est composé du président, du vice-président, du secrétaire et du trésorier. Ils sont tous élus au congrès par les membres de tous les syndicats affiliés.

Services

Les principaux services offerts par la CSD sont les suivants:

- les services juridiques;
- les services de conventions collectives;

- le service des grèves;
- le service de recherche;
- le service de formation et d'éducation;
- le service des études de temps et de mouvements;
- le service d'évaluation des tâches;
- le service des lois sociales;
- le service d'organisation du travail;
- le service de santé et de sécurité;

Principaux programmes et services en santé et en sécurité

Le service de santé et de sécurité s'inscrit dans la stratégie de la centrale basée sur le principe "de la qualité de vie au travail" et vise l'amélioration des conditions de travail.

Pour ce faire, les cours suivants sont offerts et couvrent aussi bien l'aspect juridique de la santé et de la sécurité du travail que les aspects technique et médical.

. **Cours de base** (3 jours) Ce cours vise la compréhension de la législation en ce qui a trait à la santé et à la sécurité du travail au Québec et à son processus de fonctionnement et d'intervention:

- la prévention (risques physiques, chimiques et maladies professionnelles);
- l'indemnisation (réparation) et son processus d'identification administrative;
- la réadaptation et le fonctionnement du service.

Le tout est complété d'une description du rôle des syndicats dans l'amélioration de la santé et de la sécurité du travail, suivie des dispositions du règlement 33 (1978) sur les services de premiers secours, la prévention d'urgence suite à un accident, le cadre juridique du régime de santé et de sécurité du travail au Québec et celui de la prévention (objectifs et mécanismes) et les principaux volets opérationnels de la CSST.

. **Cours sur la santé au travail** (2 jours) L'objectif de ce cours est d'accroître la compréhension des problèmes de santé au travail, afin d'augmenter l'efficacité du travailleur et de préciser le rôle que peut jouer "la médecine du travail".

Voici les principaux thèmes développés qui sont présentés par un médecin rattaché à une clinique médicale:

- le rôle des principaux intervenants en santé du travail selon la Loi sur la santé et la sécurité du travail;
- le bruit en tant qu'agent agresseur, son dépistage et son élimination à la source y compris les moyens de protection individuels;
- les maladies du poumon (silicose, amiantose, etc.);
- la prévention et l'ergonomie;
- l'indemnisation d'un accident de travail;
- la réadaptation au travail;
- les intoxications d'origine industrielle;
- des notions médicales en cardiologie, toxicologie, psychiatrie, etc.;
- le rôle d'un agent syndical en médecine du travail.

. **Cours en hygiène industrielle** (3 jours) Ce cours a été préparé en collaboration avec L'APPSST et traite des sujets suivants:

- le bruit;
- les agresseurs chimiques;
- les contraintes thermiques;
- l'éclairage.

Ce cours présente aussi sommairement les structures de la Loi sur la santé et la sécurité du travail ainsi qu'une méthode d'évaluation du cours.

. **Cours de prévention médicale en usine et de l'hygiène alimentaire** Ce cours a été préparé dans le but de diffuser les tech-

niques de premiers soins en milieu de travail et d'amener l'employé à se procurer une nourriture saine et apte à améliorer et à maintenir sa santé.

Enfin, un projet est présentement à l'étude pour établir, compte tenu des besoins sectoriels de chaque unité syndicale, un programme spécifique en santé et en sécurité du travail dans l'entreprise afin de favoriser la création de nouveaux comités paritaires à cet effet.

Formation interne La CSD s'est munie d'éléments fonctionnels administratifs afin de réaliser ses programmes de formation adressés, selon les besoins et les demandes, aux permanents de la centrale ainsi qu'aux représentants syndicaux et aux militants.

A cette fin, la CSD a institué un centre régional d'information et de formation ouvrière dont le rôle est de préparer un programme de santé et de sécurité du travail selon les exigences du milieu désigné.

ASSOCIATION PARITAIRE DE PRÉVENTION POUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL DU QUÉBEC (APPSST)

Mandat

Suite à la restructuration de l'APPSST en 1983, l'Association a comme mandat général de donner des services d'aide technique à l'identification des problèmes d'hygiène du travail et au contrôle des contaminants. L'Association assure également un service de prêt de documents audio-visuels.

Principaux services

L'Association offre des services d'hygiène du travail, de recherche documentaire et de cinémathèque. Ces services sont offerts aux

établissements par l'intermédiaire des associations sectorielles paritaires puis aux établissements qui font une demande paritaire.

Le service d'hygiène industrielle offre l'expertise d'identification, d'évaluation et de contrôle en hygiène industrielle en vue de documenter les risques d'atteinte à la santé et de soumettre des recommandations pour éliminer les dangers à la source ou diminuer les risques d'exposition à certains contaminants.

Le service de recherche documentaire se spécialise dans la documentation reliée à l'hygiène industrielle.

L'APPSST dispose d'un service de cinémathèque: prêt de documents écrits et audio-visuels, leur entretien et leur vérification périodique. L'Association compte 300 exemplaires de documents audio-visuels pour plus de 100 titres.

CENTRE PATRONAL DE SANTÉ ET SÉCURITÉ DU TRAVAIL DU QUÉBEC

Mandat et objectifs

Le mandat du Centre patronal de santé et sécurité du travail est de diffuser l'information et d'assurer la formation en santé et sécurité du travail dans le milieu patronal en vue de réduire les accidents et les maladies professionnelles.

Les objectifs généraux pour l'année 1983-84 étaient les suivants:

- constitution d'un fichier de personnes ressources;
- élaboration d'une série de capsules documents-références;
- recensement des lois et des divers règlements;
- investigation sur l'utilisation possible de certaines banques de données de la CSST;
- collecte de dossiers généraux;
- cueillette d'information sur les activités de formation.

Principaux programmes et cours

· **Élaboration de programme-type de prévention à l'intention des employeurs** Application de ce programme-type à des grands secteurs d'activités, identification des personnes-clé dans ce domaine, organisation de sessions de formation sur le programme de prévention.

· **Élaboration d'un document synthèse sur les droits de l'employeur et ses responsabilités** Organisation de sessions de formation et préparation de cours pour les entreprises.

· **Rencontres d'échange des représentants patronaux des associations sectorielles paritaires formées ou en voie de formation** Document et sessions de formation concernant la communication entre les parties patronale et syndicale dans une organisation paritaire et information concernant l'organisation d'une association paritaire.

· **Élaboration de documents synthèses sur des sujets reliés à l'application de la Loi pour les employeurs** Organisation de sessions de formation, présentations multiples et mise sur pied de mécanismes d'évaluation des réalisations pour atteindre l'objectif fixé.

· **Mise en place de mécanismes de cohésion et de communication au niveau des structures décisionnelles du Centre patronal, des délégués et des divers groupes de clientèle.**

BIBLIOGRAPHIE

ALLARD, Denis et al., Rapports de recherche des DSC de la région métropolitaine de Montréal (résumés analytiques), Montréal, juillet 1982, 428 p.

Approvisionnements et services Canada, Programmes et services du gouvernement fédéral. Répertoire 1984, Ottawa, 1984, 570 p.

Association canadienne de normalisation, Rapport annuel 1984, 1984, 17 p.

Association paritaire de prévention pour la santé et la sécurité du travail, Introduction à l'hygiène industrielle, Montréal, janvier 1983, 232 p.

Centrale des syndicats démocratiques, Rapport du comité ad hoc SAS et du service de formation CSD relatif à la santé et la sécurité du travail, Montréal, juin 1983, 8 p.

_____, La base des nouveaux syndicalistes québécois; des milieux de travail à réinventer ensemble, Montréal, juin 1982.

_____, Manuel de la santé et de la sécurité au travail, Montréal, 3e édition, février 1980, 83 p.

Centre patronal de santé et de sécurité du travail du Québec, Résumé des orientations du Centre patronal de santé et de sécurité du travail du Québec à l'intention de la CSST, Montréal, 1983, 21 p.

Collège d'enseignement général et professionnel de Rimouski, Programme de formation aux fonctions d'urgence en mer, Rimouski, s.d., 12 p.

Commission de formation professionnelle de la main-d'oeuvre de la région métropolitaine de Montréal, Structure et fonctions, Montréal, 1984, 14 p.

Commission de la santé et de la sécurité du travail, Direction de la réparation, Manuel de la réparation, Montréal, 1982 (pagination discontinue).

Commission de la santé et de la sécurité du travail, Direction des communications, Rapport annuel 1983, Montréal, 1984, 81 p.

Confédération des syndicats nationaux, Principales positions de la CSN sur la santé et la sécurité du travail, Montréal, février 1983, 38 p.

CYR, François et Rémi ROY, Éléments d'histoire de la FTQ, Montréal, Coopératives Albert Saint-Martin, 1981, 205 p.

DIONNE, Danielle, Lettre à Raymond Mailhot, Institut de recherche en santé et en sécurité du travail, Montréal, 7 août 1984, 4 p.

École Polytechnique de Montréal, affiliée à l'Université de Montréal, Annuaire. Cours du Baccalauréat 1984-1985, Montréal, Services pédagogiques de l'École Polytechnique, 1984, 93 p.

_____, Annuaire. Études supérieures, Montréal, 1984, 79 p.

_____, Cours du soir. Certificats et baccalauréats 1984-1985, Montréal, 1984, 18 p.

Emploi et Immigration Canada, Accord intergouvernemental relatif au programme national de formation professionnelle avec le gouvernement du Québec, dans Accords fédéraux-provinciaux et fédéraux territoriaux en matière de formation 1982-1985. Programme national de formation. Ottawa, s.d., 51 p.

Fédération des travailleurs du Québec, Liste des cours qui sont donnés en santé et sécurité, Montréal, Service de la formation de la FTQ, juin 1983, 2 p.

_____, Guide social du travailleur 1982, Montréal, novembre 1981, 112 p.

_____, Le monde ouvrier, Montréal, numéro spécial pour le 20e anniversaire de la FTQ, Québec, décembre 1977.

_____, FTQ, la Force de 350 000 travailleurs québécois, Montréal, s.d.

_____, Les conseils de la FTQ, règlements et guide de fonctionnement, Montréal, s.d.

Institut canadien de recherches sur les pâtes et papiers, Rapport annuel 1983, Montréal, 1984, 25 p.

Institut de recherche en santé et en sécurité du travail du Québec, Rapport annuel 1983, Montréal, Programme des communications de l'IRSST, 1984, 83 p.

Institut national de la recherche scientifique, Rapport annuel 1982-1983, Programme des communications, Montréal, 1984.

McGill University, Centre for Continuing Education 1984-1985, Montréal, 1984, 206 p.

_____, Faculty of Engineering 1984-1985, Montréal, 1984, 103 p.

_____, Faculty of Graduate Studies and Research 1984-1985, Montréal, 1984 (pagination multiple).

_____, Faculty of Medicine 1984-1985, Montréal, 1984, 40 p.

_____, School of Physical and Occupational Therapy 1984-1985, Montréal, 1984, 16 p.

McGill University, Institut de médecine et de sécurité du travail, Diplôme d'études supérieures en hygiène industrielle, Montréal, s.d., dépliant.

McGill University, Institute of Occupational Hygiene, Graduate diploma in Occupational Hygiene, Montréal, s.d., dépliant.

Ministère des Affaires sociales, Rapport annuel 1982-1983, ministère des Communications, Québec, 1983, 45 p.

_____, Description des exigences du ministère des Affaires sociales concernant un programme intensif de formation en santé et en sécurité du travail, Québec, 1981, 9 p.

Ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'Alimentation, Rapport annuel 1980-1981, Québec, Éditeur officiel, 1982, 82 p.

Ministère des Communications, Le Guide 1983-1984, Tous les services de l'État québécois, Québec, ministère des Communications, 1983, 617 p.

_____, Ministère de l'Éducation, Rapport annuel 1982-1983, Québec, ministère des Communications, 1983, 58 p.

Ministère des Communications, Direction générale des publications gouvernementales, Ministère de la Main-d'oeuvre et de la Sécurité du Revenu, Rapport annuel 1982-1983, Québec, 1984, 47 p.

Ministère de l'Éducation, Direction générale du développement pédagogique, Guide pédagogique. Primaire et secondaire - Formation personnelle et sociale, Québec, 1984, document n° 16-2707-01, 83 p.

_____, Guide pédagogique. Secondaire. Économie familiale. Formation générale 2e année, Québec, Direction des communications du ministère de l'Éducation, 1982, document n° 16-4122-01, 199 p.

_____, Programme d'études secondaires, Économie familiale, Formation générale 4e et 5e année, Québec, 1982, document n°16-4123, 88 p.

_____, Programme d'études secondaires, Formation personnelle et sociale, Québec, 1982, 424 p.

_____, Programme d'études secondaires, Économie familiale, Formation générale 2e année, Québec, Service général des communications du ministère de l'Éducation, 1981, document n° 16-4122, 71 p.

_____, Règlement concernant le régime pédagogique du ministère de l'Éducation du Québec, 1981, document n° 16-0062-01, 54 p.

_____, Guide pédagogique. Secondaire. Guide d'évaluation de l'apprentissage cours 210-253. Sécurité générale sur les chantiers de construction. Secteur meuble et construction. Tome II, Québec, Service général des communications du ministère de l'Éducation, 1980, 174 p.

_____, Programme d'études secondaires, 140-711, Prévention et premiers soins, Québec, Éditeur officiel du Québec, 1980, document n° 16-4133-00, 56 p.

_____, Guide pédagogique. Secondaire. 140-711. Prévention et premiers soins, Québec, Éditeur officiel du Québec, 1979, document n° 16-4133-03, 33 p.

_____, Meuble et construction, cours 210-253, sécurité générale sur les chantiers de construction, Québec, Éditeur officiel du Québec, mars 1979, document n° 16-4134-00, 14 p.

_____, Annuaire de l'Enseignement secondaire, Cahier 01, 1978-1979, cours de formation générale, Québec, Service général des communications du ministère de l'Éducation, 1978, document n° 16-4006, 155 p.

_____, Guide pédagogique. Service de la santé, Québec, Éditeur officiel du Québec, 1978, document n° 16-4133-02, 19 p.

_____, Service de la santé. Guide des stages cliniques, 141-000. Infirmier auxiliaire. Infirmière auxiliaire, Québec, Éditeur officiel, 1978, document n° 16-4133-01, 35 p.

_____, Annuaire de l'Enseignement secondaire. Cahier 02, 1977-1979, cours de formation professionnelle, Québec. Service général des communications du ministère de l'Éducation, 1977, document n° 16-4001, 299 p.

_____, Protection et service du bâtiment. Recueil des programmes d'études, Québec, Service des communications du ministère de l'Éducation, 1977, document n° 16-4143, 66 p.

_____, Services de la santé. Recueil des programmes d'études, Québec, Service général des communications du ministère de l'Éducation, 1977, document n° 16-4133, 39 p.

Ministère de l'Éducation, Direction générale de l'éducation des adultes, "Opération sécurité-construction", (1978-1981), Québec, révisé le 3 mars 1983, document n° 38-6056, 101 p.

_____, Répertoire des programmes et du matériel didactique du 1er juillet 1983 au 30 juin 1984, Québec, 1983, document n° 38-1255, 76 p.

_____, Sécurité générale sur les chantiers de construction - Programme et guide du formateur, Québec, 1981, document n° 38-0462, 625 p.

_____, Sécurité générale sur les chantiers de construction, version étudiante, Québec, 1981, document n° 38-0463, 137 p.

Ministère de l'Éducation, Direction générale de l'enseignement collégial, Cahiers de l'enseignement collégial 1984-1985, 1. Description des cours, Québec, 1984, document n° 15-5994, 220 p.

_____, Règlement sur le régime pédagogique du collégial, Québec, 1984, document n° 15-6003, 17 p.

_____, Cahiers de l'enseignement collégial 1983-1986, 2. Description des cours, Québec, 1983, document n° 15-5932, 759 p.

_____, Répertoire de la coordination des disciplines et des programmes. Comités pédagogiques, 1983-1984, pour l'élaboration et la révision des programmes et des cours, Québec, 1983, 182 p.

_____, Cahiers de l'enseignement collégial aux adultes, 1983-1984, 1. Renseignements généraux, programmes professionnels, Québec, 1982, document n° 15-5907 (pagination discontinue).

_____, Cahiers de l'enseignement collégial aux adultes, 1983-1984, 2. Description des cours, Québec, 1982, document n° 15-5908, 498 p.

Ministère de l'Éducation, Direction générale des réseaux, Enseignement professionnel de niveau secondaire. Prospectus 1984-1985, Québec, 1984, 44 p.

Ministère de l'Éducation du Québec, Éducation préscolaire, primaire, secondaire, Document d'information, Calendrier d'application des nouveaux programmes d'études et liste des guides pédagogiques relatifs à ces nouveaux programmes, Québec, 1984, document n° 16-0071, 38 p.

Ministère de l'Éducation du Québec, secteur du préscolaire, primaire, secondaire, Document d'information, Organisation des services éducatifs dispensés à l'éducation préscolaire, au primaire et au secondaire pour l'année scolaire 1983-1984, Québec, 1983, document n° 16-0088, 38 p.

Ministère de l'Environnement du Québec, Rapport annuel 1982-1983, Québec, ministère des Communications, 1983, 83 p.

Ministère du Travail, Rapport annuel 1982-1983, Québec, ministère des Communications, 1983, 54 p.

Office des personnes handicapées du Québec, Office des personnes handicapées du Québec, Rapport d'activités 1980-1981 et 1981-1982, Québec, ministère des Communications, 1983, 46 p.

PHAM DANG, Hoa et Jean-Marie LANCE, Les relations entre la CSST et les organismes extérieurs en matière de santé et sécurité du travail, Portrait de la situation, Montréal, Commission de la santé et de la sécurité du travail, 1984, 77 p.

Régie de l'Assurance-automobile du Québec, Rapport d'activités 1982-1983. Régie de l'assurance-automobile du Québec. Fonds d'indemnisation automobile du Québec, Québec, Direction des communications, 1983. 77 p.

SAINT-PIERRE, J.A., Lettre à Raymond Mailhot, Association de sécurité des pâtes et papiers du Québec Inc., Québec, 24 juillet 1984.

Travail Canada, Annuaire de la Direction sécurité et hygiène au travail, Ottawa, Approvisionnements et services Canada, 1984, document n° L46-1388-84B, dépliant.

_____, Formation syndicale, Ottawa, Approvisionnements et services Canada, 1984, document n° L44-1228/84B, dépliant.

_____, Sécurité et hygiène au travail, Le rôle de Travail Canada, Ottawa, Approvisionnements et services Canada, 1983, document n° L-31-43/1983, dépliant.

_____, Sécurité et hygiène au travail, Planification de programmes de sécurité, Ottawa, Approvisionnements et services Canada, 1982, document n° L-36-1669-1F, 36 p.

_____, Sécurité et hygiène au travail, Services d'informations, Ottawa, Approvisionnements et services Canada, 1982, document n° L31-1982, dépliant.

Travail Canada, Direction de la sécurité et de l'hygiène du travail, Si vous avez un accident, Ottawa, Approvisionnements et services Canada, 1982, 19 p.

TURENNE, Denise, Lettre à Raymond Mailhot, Centre patronal de santé et de sécurité du travail, Montréal, 31 juillet 1984.

Université de Montréal, Faculté de l'éducation permanente, Annuaire 1984-1985, Montréal, 1984, 120 p.

_____, Faculté des études supérieures, Programme d'études supérieures en toxicologie, Diplôme en toxicologie, Montréal, 1982, dépliant.

_____, Faculté de l'éducation permanente, Rapport annuel, 1982-1983, Montréal, s.d., 32 p.

Université de Montréal, Direction des communications, Faculté de médecine, Annuaire 1983-1984, Programmes de médecine, administration de la santé, nutrition, orthophonie et audiologie, ergothérapie, physiothérapie, Montréal, 1983, 66 p.

_____, Faculté de médecine, Maîtrise en santé communautaire (santé publique, biométrie, épidémiologie, planification, organisation, administration et évaluation des programmes de santé environnement, Montréal, s.d., dépliant.

Université de Sherbrooke, Bureau du registraire, Livret d'instruction 1983-1984, Sherbrooke, 1982, 16 p.

Université de Sherbrooke, Faculté de médecine, Programme de diplôme de santé communautaire, 1981-1982, Sherbrooke, 1981, 15 p.

Université de Sherbrooke, Relations publiques, Programmes d'études et activités éducatives à temps partiel, année universitaire 1984-1985, Sherbrooke, 1984, 71 p.

Université du Québec, Vice-présidence à l'enseignement et à la recherche, Annuaire. Université du Québec, 1983-1984, Québec, 1983, 1102 p.

Université du Québec à Chicoutimi, Certificat de premier cycle en santé et sécurité du travail, Chicoutimi, 1983, 57 p.

Université du Québec à Rimouski, Certificat de 1er cycle en santé et sécurité du travail, Rimouski, 1983, 14 p.

Université du Québec à Trois-Rivières, Bureau de registraire, Maîtrise en sécurité et hygiène industrielle, Trois-Rivières, 1983, dépliant.

Université du Québec à Trois-Rivières, Service des relations publiques et de l'information, Le génie à l'Université du Québec à Trois-Rivières, Trois-Rivières, 1983, 21 p.

Université Laval, Bureau du secrétaire général, Répertoire des cours du 1er cycle, n° 11, 1983-1984, Québec, 1983, 291 p.

_____, Répertoire des cours de 2e et 3e cycles 1983-1984, n° 8, Québec, 1983, 151 p.

_____, Répertoire des programmes de cours du 1er cycle 1983-1984, n° 11, Québec, 1983, pagination discontinue.

_____, Répertoire des programmes des 2e et 3e cycles 1983-1984, École des gradués, n° 35, Québec, 1983, 223 p.

Université Laval, Faculté de médecine, Département de médecine sociale et préventive, Programme de certificat de 2e cycle en santé au travail, Québec, 1984, s.d., dépliant.

_____, Programme de maîtrise en médecine expérimentale, champ d'étude et de recherche: épidémiologie, Québec, 1980, 64 p.

_____, Programme de formation spécialisée en santé communautaire, Québec, s.d., 22 p.

CHAPITRE 9: LES EFFORTS DE RECHERCHE

Recherche et rédaction: Diane Berthelette, IRSST
Claire Lapointe, IRSST

REMARQUES PRÉLIMINAIRES

Ce chapitre vise à décrire les tendances actuelles de la recherche dans le secteur des aliments et boissons. Le programme des projets spéciaux s'est adressé à plus de 60 organismes de recherche québécois et internationaux pour colliger les informations relatives aux projets de recherche présentement en cours dans ces secteurs. Une banque de données informatisées (Dialog) et deux répertoires[47] ont également été consultés à ce sujet.

Compte tenu du caractère restreint des renseignements disponibles concernant chacune des études, notre démarche se veut plus descriptive qu'analytique. Nous avons sélectionné uniquement les projets très spécifiques au secteur en termes d'objet de recherche (risque prioritaire ou représentatif du milieu de travail) et de population étudiée (milieux de travail et catégories professionnelles constituant le secteur).

La première section du chapitre porte sur la connaissance du milieu et le développement de méthodes. Nous décrivons une étude concernant l'évaluation d'un risque et la mise au point d'une méthode d'évaluation.

Dans la deuxième section, nous présentons trois projets qui portent sur l'identification des problèmes de santé. Il s'agit d'études

---

47 Comité international pour la recherche dans le domaine de la prévention des risques professionnels, Bulletin de recherche appliqués à la protection de l'homme au travail, Paris, INRS, 1983, 3 vol., 477 p.

Institut national de recherche et de sécurité (INRS), Études et recherches-Programme 1983, Paris, INRS, 9812, 1 vol., 369 p.

biologiques, épidémiologiques ou microbiologiques concernant les effets sur la santé d'un contaminant spécifique ou d'un ensemble de facteurs de risque auxquels les travailleurs sont exposés.

La troisième section concerne les moyens d'intervention. Il s'agit soit de moyens de protection collective (contrôle à la source des risques ou élaboration de normes ou de règlements relatifs à la conception ou à l'utilisation de l'outillage) soit de moyens de protection individuelle. Les deux études décrites visent à développer et/ou à évaluer de telles mesures de prévention.

L'annexe regroupe tous les projets pour lesquels nous avons obtenu des informations. Nous avons attribué un numéro de référence à chacun des projets de recherche décrit. Ceci permet, en consultant l'annexe, d'identifier le nom du responsable, le nom du centre de recherche et la date du début de l'étude lorsque ces renseignements sont disponibles. Le lecteur ne retrouve dans le texte que les projets sur lesquels nous avions suffisamment de renseignements.

CONNAISSANCE DU MILIEU ET MISE AU POINT DE MÉTHODES

Une étude (18) concerne les travailleurs des abattoirs. Elle traite de l'exposition de ces derniers à des micro-organismes résistants aux antibiotiques. Ces micro-organismes se développent chez les animaux, notamment les porcs, suite à l'utilisation massive d'antibiotiques dans l'élevage des animaux destinés à la consommation. Les travailleurs des abattoirs sont considérés comme une population à risque élevé. Le but de l'étude est d'évaluer le niveau d'exposition réelle des travailleurs, c'est-à-dire de mesurer la quantité de micro-organismes antibiorésistants présents chez ceux-ci. Les chercheurs ont développé une technique microbiologique permettant de mesurer la prévalence de coliformes fécaux antibiorésistants chez les

travailleurs et les membres de leur famille. L'étude comporte un groupe témoin.

IDENTIFICATION DES PROBLÈMES DE SANTÉ ET DE SÉCURITÉ

Un projet (4) s'intéresse à la prévalence de cancers chez les travailleurs des abattoirs; les chercheurs procèdent d'abord à une étude de faisabilité.

Une recherche (23) se propose d'investiguer les réponses allergiques à différentes substances présentes en milieu industriel, notamment les protéines animales et végétales. Il s'agit plus spécifiquement de développer des méthodes permettant de mesurer la concentration d'immunoglobulines spécifiques aux allergènes étudiés.

Une étude (1) tente d'identifier les risques pour la santé reliés au virus bovin de la leucémie. Les objectifs de la recherche sont les suivants: 1) tenter d'isoler le virus du sang des sujets humains sélectionnés; 2) déterminer le degré d'interraction du génome viral avec les cellules de chimpanzés inoculés expérimentalement et 3) déterminer la susceptibilité des singes rhésus au virus et la pertinence du choix de ces animaux pour ces études expérimentales. Le sérum humain utilisé dans l'expérience provient de patients leucémiques, de vétérinaires pratiquant auprès des bovins et de familles fermières consommant du lait non pasteurisé tiré de vaches infectées par le virus. Les résultats préliminaires de cette étude indiquent une réponse sérologique qui persiste dans le temps (2 ans chez les chimpanzés à l'étude), mais aucun changement ou anomalie hématologiques. Il y aurait donc infection primaire sans formation d'anticorps chez les sujets inoculés avec le virus bovin de la leucémie. Enfin, toute tentative pour isoler à nouveau le virus échoue.

MOYENS D'INTERVENTION

Une étude (22) traite des équipements de protection respiratoire (EPR). Cette recherche, de type évaluatif, vise à collecter des informations quant à l'utilisation, la performance et la durabilité des E.P.R. L'investigation porte sur les quatre aspects suivants: 1) développement de méthodes microbiologiques fiables pour évaluer la performance des E.P.R.; 2) comparaison de la sensibilité et de l'applicabilité des tests des méthodes microbiologiques par rapport à ceux des méthodes non microbiologiques; 3) évaluation de la performance des E.P.R. disponibles face aux contaminants microbiologiques et 4) détermination de l'effet des méthodes de désinfection sur la performance et la durabilité des E.P.R.

Une étude (16) porte sur la mise au point d'une méthode de diagnostic d'accidents. Le projet est appliqué dans une brasserie et comporte les trois étapes suivantes: 1) déceler les facteurs potentiels d'accidents mal connus ou ignorés au sein de l'établissement; 2) déterminer les mesures de prévention possibles face aux risques identifiés et 3) identifier les conditions favorisant une meilleure prise en charge de la sécurité dans l'entreprise.

CONCLUSION

Considérant l'ensemble des projets de recherche inclus dans l'annexe, nous avons tenté d'identifier les principales tendances de la recherche dans ce secteur.

Les catégories déterminant chacune des sections du chapitre sont les suivantes: connaissance de milieu et mise au point de méthodes, identification des problèmes de santé et de sécurité et moyens

d'intervention. Cette dernière catégorie regroupe le plus grand nombre de projets. La catégorie moyens d'intervention inclut des études poursuivant des objectifs fort différents. Nous la subdivisons en trois classes d'études: 1) celles dont l'objet est de proposer ou de mettre en application des moyens d'intervention; 2) celles qui se proposent d'évaluer des méthodes déjà disponibles et 3) celles qui visent le développement de nouvelles méthodes. La majorité des projets porte sur le développement de méthodes ou de stratégies d'intervention.

En répartissant l'ensemble des projets selon les quatre catégories habituelles de risques pour la santé, nous constatons que les risques les plus fréquemment étudiés sont, en ordre décroissant: 1) ergonomiques, 2) physiques, 3) biologiques et 4) chimiques. Les risques liés à la sécurité viennent au dernier rang. Nous remarquons également que six des sept projets portant sur les risques ergonomiques concernent les postes de coupe de la viande ou du poisson. De plus, trois des quatre projets relatifs aux risques biologiques concernent les micro-organismes. Enfin, le bruit et les poussières sont les principaux risques étudiés.

LISTE DES PROJETS DE RECHERCHES

N°	NOM DU RESPONSABLE	TITRE DE LA RECHERCHE	ÉTABLISSEMENT	DÉBUT
1.	Donham, K.J. Vandermaaten, Md	Assessment of human health hazards associated with bovine leukemia virus	Iowa State University of Science and Technology, School of Veterinary Medicine, U.S.A.	1976
2.	Edgren, B.	Le travail dans les entrepôts frigorifiques de l'industrie laitière	Arbetarskyddsfonden, Tekniska Högskolan, Stockholm. Enheten för arbetsvetenskap, Suède	-
3.	Fadl, S.	Enquête sur l'hygiène du travail dans la boulangerie. Évaluation de l'exposition des travailleurs aux poussières de farine. Efficacité du système de ventilation. Moyens de prévention	Université Simon Fraser	-
4.	Hogstedt, C.	Morbidité par cancer chez les travailleurs des abattoirs. Établissement du projet d'étude	Arbetarskyddsfonden, Karolinska Sjuk huset. Yrkesmedicinska kliniken	-
5.	Huuskonen, M. et coll.	Troubles du système musculo-tendineux des extrémités supérieures chez les travailleurs de l'industrie alimentaire	Työterveyslaitos, Finlande	-
6.	Jaderberg, E.	Opérations de découpe dans la boucherie, la charcuterie et la restauration	Arbetarskyddsfonden, 3 Ergonomer Ergoteam AB, Suède	-
7.	Jaderberg, E.	Étude de la charge physique appliquée à la main et à l'avant-bras au cours des opérations effectuées à la table d'emboîtage dans les conserveries de poisson. Mise au point d'outil de coupe mieux adaptés	Arbetarskyddsfonden, 3 Ergonomer Ergoteam AB, Suède	-
8.	Jansson, I.	Mise au point et fabrication de gants de protection de type nouveau pour les travailleurs de la boucherie et de la charcuterie	Arbetarskyddsfonden, Suède	-
9.	Juhlin, S.E.	Mise au point de couteaux pour ouvriers de conserveries de poissons. Amélioration du maniement et du confort d'utilisation par une conception nouvelle du manche et de la lame	Ergonomie Design Gruppen AB, Suède	-
10.	Larsson, T.J.	Prévention des accidents dans l'industrie de la viande	Tekniska Högskolan. Arbetsolycksfallsgruppen, Suède	-
11.	Lauersen, P.K.	Mesures de réduction du bruit dans les industries alimentaires: évaluation des effets sur la santé	Arbejdsmiljoefondet, jydsk Teknologisk Institut. Afdelingen for Kemi-og levnedsmiddelkemi, Danemark	-
12.	Lindstrom, L.	Étude d'un système facilitant la découpe et le transport de la viande dans les abattoirs	Arbetarskyddsfonden, Konsument föreningen, Suède	-
13.	Lundin, C.H.	Réduction du bruit dans les industries agro-alimentaires	Arbetarskyddsfonden. Livsmedelsbrans chernas Arbetsmiljökommittee. Arbetsgruppen mot buller inom livsmedelsindustrin. Suède	

LISTE DES PROJETS DE RECHERCHES (suite)

N°	NOM DU RESPONSABLE	TITRE DE LA RECHERCHE	ÉTABLISSEMENT	DÉBUT
14.	Lundin, C.H.	Mise au point de systèmes d'absorption acoustique nettoyables destinés aux ateliers de transformation des produits alimentaires	Arbetarskiddsfonden. Livsmedelsbranschernas Arbetsmiljökommittee. Suède	-
15.	Martin, C.R. Lai, F.S.	Measurement and control of dust emission in grain handling facilities	U.S. Dept. of Agriculture. Agricultural Research U.S. Grain Marketing Research lab	1975
16.	Monteau, M.	Mise au point d'une méthode de diagnostic de sécurité. Diagnostic de sécurité dans une brasserie de l'Est		1975
17.	Ortengren, R.	Amélioration des conditions de travail dans les opérations de découpage de la viande	Universitet Och Tekniska Högskolan I Linköping. Institutionen för Yrkesmedicin Och Industriell Ergonomi. Suède	-
18.	Panisset, J.C.	Faisabilité de l'évaluation, chez les travailleurs d'abattoirs, des risques reliés à l'utilisation industrielle des antibiotiques dans l'élevage des animaux de consommation	Université de Montréal, Département de médecine du travail et d'hygiène du milieu	-
19.	Søbel, B.	Conception ergonomique du travail de découpage de la viande	Arbetarskyddsfonden. LO-Distriktet, Göteborg	-
20.	Soendergaard Kristensen, T.	Environnement de travail et conditions d'hygiène dans les abattoirs	Arbejdsmiljoefondet. Koebenhavns Universitet, Institut for social medicin. Danemark	-
21.	Spiess, J., Schopf, Rainbawer, H.	Mesure des gaz de fermentation du vin dans les chais	Sozialversicherungn. Sanatalt der bawern. Unfallverhiitungsdienst. Autriche	-
22.		Respiratory protective equipment and microbiological hazards	PHLS Centre, Porton Down	
23.		Development of immunological methods for investigation of allergic responses to industrial materials	Immulogy section, RLSD, Cricklewood	-

CHAPITRE 10: LA LÉGISLATION PERTINENTE

Recherche et rédaction: Sylvain Gadoury, CSST
Yves Tremblay, CSST

La présent chapitre a pour objet de décrire sommairement la législation en matière de santé et de sécurité du travail au Québec. Mais, au fait, qu'entend-on par "législation"?

La législation se compose d'un ensemble de normes de conduite auxquelles doivent se conformer tous les citoyens ou certaines catégories d'entre eux. Ces normes peuvent exister sous forme de loi ou de règlement.

D'une façon générale, on peut définir la loi comme étant une règle à caractère obligatoire par laquelle l'Etat délimite les droits et les obligations des citoyens dans un domaine particulier. Les lois sont adoptées soit par le Parlement canadien soit par les législatures provinciales, comme l'Assemblée Nationale du Québec.

A l'intérieur même de la loi, le législateur veille, également à déléguer soit au Conseil des ministres soit à un ministre en particulier, ou encore, à l'organisme responsable de l'application de la loi, le pouvoir d'adopter une législation subordonnée appelée "règlement". Le règlement vise essentiellement à établir des normes à caractère général et impersonnel d'application de la loi. Ces normes ont un caractère obligatoire comme la loi.

Il est à noter que rien dans le présent chapitre ne doit être lu ou interprété comme soustrayant ou assujettissant une personne à l'application d'une loi ou d'un règlement donné, ces questions relevant plutôt de la compétence de nos tribunaux.

Voyons maintenant quelle est, en matière de santé et de sécurité du travail, la législation québécoise applicable au 1er juillet 1984.

LA LÉGISLATION QUÉBÉCOISE

LA LOI SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL (L.R.Q., chap. S-2.1)

Cette loi, sanctionnée le 21 décembre 1979, a pour objet d'établir les mécanismes de participation des travailleurs et des employeurs à l'élimination des causes à la source d'accident du travail et de maladies professionnelles.

Elle établit à cet effet les droits et les obligations des travailleurs, employeurs, propriétaires et fournisseurs qui y sont assujettis.

Elle reconnaît au travailleur le droit à des conditions de travail qui respectent sa santé, sa sécurité et son intégrité physique, et lui assure en particulier le droit de refuser d'exécuter un travail lorsqu'il a des motifs raisonnables de croire que l'exécution de ce travail l'expose à un danger pour sa santé, sa sécurité ou son intégrité physique, ou peut avoir l'effet d'exposer une autre personne à un semblable danger, à moins que le refus d'exécuter ce travail mette en péril immédiat la vie, la santé, la sécurité ou l'intégrité physique d'une autre personne ou que les conditions d'exécution de ce travail soient normales dans le genre de travail qu'il exerce.

La loi assure au travailleur le droit au retrait préventif lorsque l'exposition à un contaminant comporte pour lui des dangers, eu égard au fait que sa santé présente des signes d'altération.

La loi assure à la travailleuse enceinte le droit de bénéficier d'un retrait préventif lorsque les conditions de son travail comportent des dangers physiques pour l'enfant à naître ou pour elle-même en raison de son état de grossesse. De même, la travailleuse peut bénéficier d'un retrait préventif si les conditions de son travail

comportent des dangers pour l'enfant qu'elle allaite.

Elle prévoit qu'un ou plusieurs comités de santé et de sécurité peuvent être formés au sein de certaines catégories d'établissements, en détermine la composition et précise le mode de désignation de ses membres, ses fonctions et la fréquence de ses réunions. Elle prévoit qu'un représentant à la prévention peut être désigné parmi les travailleurs de certaines catégories d'établissements et elle en détermine les fonctions.

Cette loi permet la création d'associations sectorielles paritaires dont l'objectif est de fournir aux employeurs et aux travailleurs des secteurs d'activité qu'elles représentent des services de formation, d'information de recherche et de conseil en matière de santé et de sécurité du travail.

Elle confie au réseau public l'organisation et la dispensation des services de santé sur les lieux de travail. Elle précise les fonctions de l'employeur, du comité de santé et de sécurité, du département de santé communautaire, du centre hospitalier, du ministre des Affaires sociales et de la Commission de la santé et de la sécurité du travail dans l'élaboration et l'application des programmes de santé. Elle détermine le mode de nomination du médecin responsable des services de santé auprès d'un établissement. Elle prévoit que les services de santé qui existaient le 20 juin 1979 peuvent être reconnus par le centre hospitalier dans la mesure où ils sont équivalents aux services de santé par la loi.

La loi institue un nouvel organisme, la Commission de la santé et de la sécurité du travail du Québec, qui remplace la Commission des accidents du travail du Québec et assume la responsabilité de la mise en oeuvre du régime de santé et de sécurité du travail. Elle dote cette Commission d'un conseil d'administration où sont représentés en nombre égal les travailleurs et les employeurs et lui

accorde les divers pouvoirs réglementaires requis pour l'exercice de ses fonctions.

Elle prévoit la nomination d'inspecteurs chargés de s'assurer du respect de la loi. Le coût des inspections est assumé par le gouvernement.

Tout en étant assujetti aux autres dispositions de la loi, le secteur de la construction fait l'objet de dispositions particulières pour prévoir notamment les obligations du maître d'oeuvre et des employeurs, la formation, la composition et les fonctions du comité de chantier, la désignation d'un représentant à la prévention, les conditions particulières en matière d'inspection et les règles applicables au chantier de construction de grande importance.

La loi établit des recours pour le travailleur qui croit avoir illégalement fait l'objet d'une mise à pied, d'un congédiement, d'une suspension, d'un déplacement ou d'une mesure discriminatoire ou disciplinaire en raison de l'exercice d'un droit ou d'une fonction que lui reconnaît la loi.

Elle établit en outre, les sanctions pénales applicables en cas d'infraction à la loi et accorde un pouvoir d'ordonnance au Tribunal du travail.

Elle assure enfin la transition par rapport aux lois et règlements actuels et prévoit que le ministre responsable de l'application de la loi est désigné par le gouvernement.

Au sujet de la transition, précisons que la loi prévoit que les règlements adoptés en vertu de la Loi sur les établissements industriels et commerciaux (L.R.Q., chap. E-15, remplacée par l'article 285 de la présente loi) ainsi que certains règlements adoptés en vertu de la Loi sur les mines (L.R.Q., chap. M-13), de la Loi sur la

protection de la santé publique (L.R.Q., chap. P-35) et de la Loi sur la qualité de l'environnement (L.R.Q., chap. Q-2) demeurent en vigueur dans la mesure où ils sont conciliables avec la présente loi, jusqu'à ce qu'ils soient modifiés, remplacés ou abrogés par un règlement adopté en vertu de la présente loi. Ces règlements constituent alors des règlements adoptés en vertu de la présente loi (art. 286, 294, 300 et 310).

LES RÈGLEMENTS ADOPTÉS EN VERTU DES LOIS DU QUÉBEC

Règlement sur le certificat délivré pour le retrait préventif de la travailleuse enceinte ou qui allaite (R.R.Q., 1981, chap. S-2.1, r. 2)

Ce règlement détermine simplement la forme et la teneur du certificat délivré pour le retrait préventif de la travailleuse enceinte ou qui allaite, le retrait lui-même étant régi par les articles 40 à 48 de la Loi sur la santé et la sécurité du travail.

Règlement sur les établissements industriels (R.R.Q., 1981, chap. S-2.1, r. 8)

Ce règlement vise globalement à contrôler les maladies professionnelles au moyen d'examens de santé et d'autres mesures de surveillance médicale. Des mesures spéciales sont prévues dans le cas des industries où l'on retrouve des poussières dangereuses pour la santé, des poisons industriels, du benzol et ses dérivés ou du plomb et ses composés.

De plus, ce règlement crée l'obligation à tout médecin de déclarer à la Commission les cas de maladies professionnelles qu'il rencontre, dont les cas d'intoxication à divers contaminants.

Règlement sur les établissements industriels et commerciaux (R.R.Q., 1981, chap. S-2.1, r. 9)

Ce règlement prescrit des normes générales de santé et de sécurité applicables aux établissements. Le champ d'application de ce règlement est très vaste et englobe principalement l'état des lieux de travail, les moyens d'évacuation et de protection contre l'incendie, les qualités de l'environnement de travail quant à la ventilation, à l'éclairage, au bruit et aux vibrations, les précautions à prendre contre les dangers des machines, les qualités de l'outillage à main et de l'outillage portatif à moteur, la manutention et le transport du matériel, les travaux d'entretien et de réparation ainsi que les travaux dangereux, le contrôle des substances et des radiations dangereuses, l'hygiène et le bien-être général des travailleurs, les équipements de protection individuels ainsi que les qualités des véhicules servant à transporter des travailleurs. Ce règlement prévoit également qu'une déclaration doit être faite à la Commission en cas d'accident et qu'un examen médical d'un travailleur peut être exigé par le Service d'inspection.

De plus, ce règlement prévoit la formation de comités de sécurité, lesquels sont devenus des comités de santé et de sécurité en vertu de la Loi sur la santé et la sécurité du travail aux conditions de l'article 327 de cette loi.

Règlement sur la qualité du milieu de travail (R.R.Q., 1981, chap. S-2.1, r. 15, modifié par le Décret 576-82 du 10 mars 1982)

Ce règlement général a pour objet de régir la présence de poussières, de gaz, de fumées, de vapeurs et de brouillards, l'éclairage, la température, l'humidité, les contraites thermiques, le bruit, les installations sanitaires, la ventilation, l'hygiène, la salubrité et la propreté dans les établissements en vue d'assurer la qualité du milieu de travail et de protéger la vie et la santé des travailleurs.

Règlement sur les travaux exécutés dans le voisinage des lignes électriques (R.R.Q., 1981, chap. S-2.1, r. 21)

Ce règlement crée l'interdiction d'exécuter certains travaux à une distance inférieure à celles prévues dans ce règlement et précise qu'une pancarte indicatrice du danger des lignes électriques doit être installée auprès de certaines machines situées près de ces lignes.

Règlement sur l'utilisation des pistolets de scellement (R.R.Q., 1981, chap. S-2.1, r. 23)

Ce règlement, en plus de prescrire qu'un pistolet de scellement doit être conforme à la norme CSA 2166-1966, régit l'utilisation de ces pistolets quant aux utilisateurs, aux cartouches et projectiles, aux distances minimales de tir, aux incidents de tir, aux risques d'explosion, à l'entretien, au remisage, aux défectuosités, à la location et aux précautions spéciales.

Règlement sur l'application d'un Code du bâtiment (Décret 912-84 du 11 avril 9184 et errata à la G.O.Q. du 13 juin 1984, page 2359)

Ce règlement, adopté conjointement par la Commission de la santé et de la sécurité du travail et le ministère de l'Habitation et de la Protection du consommateur remplace, pour les bâtiments dont la construction débute après le 25 mai 1984, y compris les transformations ou additions exécutées sur un bâtiment après cette date, le Code du bâtiment du Québec (R.R.Q., 1981, chap. S-3, r. 2 et modifications).

Ce règlement adopte avec certaines modifications le Code national du bâtiment qui touche essentiellement les exigences minimales de sécurité, de solidité, d'hygiène et de protection contre les incendies dans les bâtiments qui entrent dans son champ d'application.

Règlement sur les normes minimales de premiers secours et de premiers soins (Décret 1922-84 du 22 août 1984)
Ce règlement, en vigueur depuis le 22 septembre 1984, remplace le Règlement sur les services de premiers secours (R.R.Q., 1981, chap. A-3, r. 12).

Il prévoit que l'employeur dans un établissement et le maître d'oeuvre sur un chantier de construction doivent assurer la présence d'un nombre déterminé de secouristes et de trousses. Le contenu de la trousse est défini et varie en fonction de l'usage auquel elle est destinée. De plus, il est prévu un système de communication avec les services d'urgence et un affichage permettant de localiser ce système ainsi que les trousses. Ce règlement prévoit également que certains lieux de travail doivent être munis d'un local à l'usage du secouriste et l'équipement minimal de ce local est précisé.

Il prévoit également que certains établissements ou chantiers de construction doivent être munis d'un service de premiers soins comprenant une infirmière ou infirmier ainsi qu'une salle de premiers soins dont le contenu minimum est défini. De plus, un registre des premiers secours ainsi qu'un registre des premiers soins est prévu.

Règlement sur les ascenseurs, monte-charge, petits monte-charge, escaliers roulants et tapis roulants (R.R.Q., 1981, chap. S-3, r. 1)
Ce règlement, adopté à l'origine conjointement en vertu de la Loi sur les établissements industriels et commerciaux (L.R.Q., chap. E-15, remplacée par L.R.Q., chap. S-2.1) et de la Loi sur la sécurité dans les édifices publics (L.R.Q., chap. S-3), contient des dispositions relatives à la santé et à la sécurité du travail.

Ce règlement prescrit les normes de sécurité relatives à la construction d'un puits d'ascenseur ou de monte-charge, à la salle des machines, à la fosse d'ascenseur ou de monte-charge, à la protection des accès au palier, au rail-guide, au support, à l'attache, à la

butée et à l'amortisseur de cabine et de contrepoids, à l'étrier, à la plate-forme, à la porte et à la paroi des cabines, au parachute de cabine et de contrepoids et au régulateur de vitesse, aux machines d'entraînement, poulies et câbles, au monte-charge de trottoir, aux escaliers roulants et contient des prescriptions supplémentaires pour ascenseurs ou monte-charge hydrauliques.

Code du bâtiment (R.R.Q., 1981, chap. S-3, r. 2)
Ce règlement, adopté à l'origine conjointement en vertu de la Loi sur les établissements industriels et commerciaux (L.R.Q., chap. E-15, remplacée par L.R.Q., chap. S-2.1) et de la Loi sur la sécurité dans les édifices publics (L.R.Q., chap. S-3), contient des dispositions intéressant indirectement la santé et la sécurité du travail.

Ce règlement touche essentiellement les exigences minimales de sécurité, de solidité, d'hygiène et de protection contre les incendies dans les bâtiments qui entrent dans son champ d'application, ce qui exclut notamment les établissements visés par le Règlement sur l'application d'un Code du bâtiment.

Règlement d'application de la Loi sur la protection de la santé publique (R.R.Q., 1981, chap. P-35, r. 1, modifié par le Décret 2335-82 du 13 octobre 1982, par le Décret 975-83 du 18 mai et par le Décret 1215-83 du 15 juin 1983)
Ce règlement adopté en vertu de la Loi sur la protection de la santé publique (L.R.Q., chap. P-35) contient certaines dispositions relatives à la santé et à la sécurité du travail.

Celles-ci couvrent notamment les exigences requises au niveau de la santé pour les manipulateurs d'aliments, les préposés aux soins des malades ou à la garde d'enfants ainsi que de certains travailleurs forestiers.

Il précise également certaines normes de fonctionnement et de santé pour divers types de laboratoires et pour l'opération d'un service ambulancier.

LA LÉGISLATION FÉDÉRALE

LE CODE CANADIEN DU TRAVAIL (S.R.C. 1970, chap. L-1 et modifications)

Les principales dispositions législatives adoptées par le Parlement du Canada en matière de santé et de sécurité du travail sont contenues dans la Partie IV du Code canadien du travail qui a pour objet la prévention des accidents et les maladies survenant au cours de l'occupation d'un emploi, qui en résultent ou qui y sont liés.[48]

Champ d'application

Les dispositions de la Partie IV du Code canadien du travail s'appliquent à toute entreprise fédérale, au sens de l'article 2 du Code, de même qu'à toute corporation établie pour remplir une fonction ou une attribution pour le compte du gouvernement du Canada.

L'article 2 du Code définit "l'entreprise fédérale" comme "tout ouvrage, entreprise ou affaire ressortissant du pouvoir législatif du Parlement du Canada". Il s'ensuit qu'une entreprise est une "entreprise fédérale" lorsqu'en raison de la nature même de l'ensemble de ses activités et opérations, elle relève de la compétence légis-

---

48 Le lecteur prendra note que la présente description de la partie IV du Code canadien du travail fait état des modifications contenues dans la Loi modifiant le Code Canadien du travail (Projet de loi C-34 adopté et sanctionné en juin 1984). Ces modifications entreront en vigueur à la date fixée par proclamation.

lative du Parlement du Canada, conformément à l'article 91 ou au paragraphe 10 de l'article 92 de l'Acte de l'Amérique du Nord britannique.

Obligations des employeurs

Le Code canadien du travail impose à l'employeur l'obligation générale de veiller à l'hygiène et à la sécurité des employés qu'il occupe. D'une façon plus spécifique, le Code reconnaît à l'employeur, entres autres obligations, celles de fournir le matériel, l'équipement, les dispositifs et vêtements réglementaires de sécurité à toute personne à qui il permet l'accès au lieu de travail, de veiller, de la manière réglementaire, à ce que les employés puissent entrer dans le lieu de travail, en sortir et y séjourner en sécurité et de prévoir de la manière réglementaire, l'information, la formation, l'entraînement et la supervision nécessaires pour assurer l'hygiène et la sécurité du travail de chacun des employés.

Obligations des employés

Le Code voit, également, à imposer à l'employé certaines obligations dont celles

. d'utiliser le matériel, l'équipement, les dispositifs et vêtements de sécurité que lui fournit son employeur ou que prévoient les règlements pour assurer sa sécurité;
. de se plier aux procédures d'hygiène et de sécurité prévues et se conformer aux consignes de l'employeur à cet effet;
. de prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer sa propre santé et sécurité ainsi que celle de quiconque risque d'être affecté par ses actes ou omissions;
. de collaborer avec le comité d'hygiène et de sécurité;
. de signaler à son employeur tout objet ou circonstance susceptible d'être hasardeuse;
. de se conformer aux instructions de l'agent de sécurité.

Droit de refus

Le Code canadien du travail confère à tout employé le droit de refuser de travailler s'il a des motifs raisonnables de croire que l'utilisation ou le fonctionnement d'une machine ou d'un objet constitue un danger pour sa santé ou sa sécurité ou pour celle d'un autre employé, ou qu'il assiste dans un lieu de travail des circonstances qui constituent un danger pour lui-même. Le Code définit la notion de danger comme étant un risque ou une situation susceptible de causer des blessures à une personne qui y est exposée ou de la rendre malade avant qu'il puisse y être remédié.

Un employé ne peut invoquer son droit de refuser de travailler si son refus met en danger imminent la vie, la santé ou la sécurité d'une autre personne ou si le danger fait partie intégrante de son travail ou constitue une condition normale d'emploi.

L'employé qui se prévaut de son droit de refuser de travailler fait immédiatement un rapport à son employeur. Lorsque l'employeur conteste ce rapport et que l'employé réitère son refus, l'employeur et l'employé en avisent immédiatement l'agent de sécurité qui, au terme d'une enquête, décide de l'existence ou de l'inexistence du danger. Une décision de l'agent de sécurité concluant qu'il n'y a pas danger peut, à la demande de l'employé, faire l'objet d'un renvoi auprès du Conseil canadien des relations du travail. Le Conseil peut confirmer la décision de l'agent de sécurité ou donner les instructions qu'il juge indiquées.

Comités d'hygiène et de sécurité

Tout employeur doit constituer, un comité d'hygiène ou de sécurité pour chaque lieu de travail qu'il dirige et qui compte habituellement au moins 20 employés. Un employeur peut être exempté de l'obligation de constituer un tel comité si le ministre du Travail est d'avis que le lieu de travail présente peu de risques.

Ce comité est composé d'au moins deux personnes dont une est un employé; dans le cas où le comité compte plus de deux membres, au moins la moitié doit être des employés, ne faisant pas partie de la direction et ayant été choisis par les employés ou, si les travailleurs sont syndiqués, par leur(s) syndicat(s).

Les pouvoirs et fonctions principales du comité d'hygiène et de sécurité sont les suivants:
- recevoir, prendre en considération et disposer rapidement des plaintes relatives à la santé et à la sécurité des employés;
- mettre sur pied et promouvoir des programmes d'hygiène et de sécurité visant à l'éducation des employés qu'il représente;
- coopérer avec les services de santé professionnelle qui desservent le lieu de travail;
- participer à toutes les enquêtes et investigations relatives à l'hygiène et à la sécurité au travail;
- développer, mettre sur pied et maintenir des programmes, relatifs à la protection et à l'amélioration de l'hygiène et de la sécurité des employés;
- coopérer avec les agents de sécurité;
- exiger de l'employeur des renseignements qu'il juge nécessaires afin d'identifier les dangers présents ou éventuels que peuvent présenter les matériaux, les méthodes de travail ou l'équipement;
- voir à la tenue de certains registres.

Le comité doit se réunir au moins une fois par mois et à toutes les fois que l'urgence ou des circonstances exceptionnelles l'exigent.

Représentant à l'hygiène et à la sécurité

Tout employeur nomme un représentant à l'hygiène et à la sécurité du travail dans chaque lieu de travail qu'il dirige et qui compte habituellement au moins cinq employés et pour lequel un comité d'hygiène et de sécurité n'a pas été constitué. Les employés du lieu de travail ou, lorsque ceux-ci sont syndiqués, leur syndicat, choisissent

parmi les travailleurs le représentant à l'hygiène et à la sécurité.

Les fonctions du représentant à l'hygiène et à la sécurité sont de:
- recevoir, prendre en considération et disposer rapidement des plaintes relatives à la santé et à la sécurité des employés;
- participer à toutes les enquêtes et investigations reliées à l'hygiène et à la sécurité au travail;
- surveiller les mesures et programmes se rapportant à l'hygiène et à la sécurité des employés;
- s'assurer que soient tenus certains registres;
- exiger de l'employeur les renseignements qu'il juge nécessaires pour identifier les dangers présents ou éventuels que peuvent présenter dans le lieu de travail les matériaux, méthodes de travail ou l'équipement.

Enquête et programmes de sécurité

Le ministre du Travail du Canada peut, pour l'une des fins visées par la Partie IV du Code canadien du travail, faire faire une enquête relative à l'hygiène et la sécurité professionnelle. Il peut nommer une ou plusieurs personnes pour ce faire. Les personnes ainsi nommées possèdent et peuvent exercer tous les pouvoirs d'un commissaire nommé en vertu de la Partie I de la Loi sur les enquêtes (S.R.C. 1970, chap. I-13).

Le Ministre peut, également, mettre sur pied des programmes en vue de diminuer ou de prévenir les blessures au travail et les maladies professionnelles.

Conseil consultatif de l'hygiène et de la sécurité professionnelle

La partie IV du Code canadien du travail prévoit la constitution du Conseil consultatif de l'hygiène et de la sécurité professionnelle formé d'au plus 14 membres nommés par le gouverneur en conseil. Le Conseil est constitué, à parts égales, de représentants de la direction et des travailleurs.

Son rôle est de conseiller le ministre du Travail sur les questions qui lui sont soumises, de présenter au ministre ses recommandations sur le contrôle et l'application de la Partie IV du Code, ainsi qu'un rapport annuel de ses activités.

Agent de sécurité et services de sécurité

Le ministre du Travail peut, conformément au Code canadien du travail, nommer des agents de sécurité chargés de faire les vérifications, les enquêtes et les inspections qu'ils jugent nécessaires pour s'assurer que la partie IV du Code soit observée. Ils peuvent aussi, dans ce but, faire des prélèvements pour fins d'analyse ou exiger certains documents d'un employeur.

Ainsi un agent de sécurité qui constate une contravention à une disposition de la Partie IV du Code peut enjoindre l'employeur ou l'employé visé de corriger la situation à l'intérieur d'un délai qu'il peut préciser.

De la même manière, l'agent de sécurité qui estime que l'utilisation d'une machine ou d'un objet ou que la situation dans un lieu constitue une source de danger pour les travailleurs peut enjoindre l'employeur, par écrit, de procéder dans un délai précis, à l'application de mesures propres à parer au danger ou à protéger les personnes contre ce danger.

Un employeur, un employé ou un syndicat qui se croit lésé par de telles directives peut, dans un délai de 14 jours, en demander la révision à un agent régional de sécurité. Après enquête celui-ci peut modifier, annuler ou confirmer les directives qui lui sont ainsi soumises.

Il est à noter que le Code autorise le ministre du Travail du Canada à conclure avec une province ou un organisme provincial un accord spécifiant les modalités selon lesquelles une personne employée par

cette province ou cet organisme peut agir à titre d'agent de sécurité pour l'application de la Partie IV du Code canadien du travail.

Interdiction à l'employeur

Suivant la Partie IV du Code canadien du travail, nul employeur ne peut congédier, suspendre, mettre à pied, rétrograder ou imposer une sanction financière ou disciplinaire à un employé ayant exercé un des droits que lui reconnaît le Code ou ayant témoigné lors d'une enquête ou d'une poursuite ou ayant fourni un quelconque renseignement touchant sa santé ou sa sécurité, à une personne exerçant une fonction prévue par la Loi.

Un employeur ne peut non plus omettre ou négliger de fournir à un comité d'hygiène et de sécurité ou à un représentant à l'hygiène et à la sécurité des renseignements que ceux-ci sont en droit d'exiger en vertu du Code canadien du travail.

Infraction

D'une manière générale, quiconque enfreint une disposition de la Partie IV du Code canadien du travail commet une infraction et est passible sur déclaration sommaire de culpabilité d'une amende maximale de 15,000$.

Procédure d'injonction

Le ministre du Travail peut demander ou faire demander à un juge d'une Cour supérieure ou de la division de première instance de la Cour fédérale une ordonnance interdisant à quiconque d'enfreindre une disposition de la Partie IV du Code - que des poursuites aient été entamées ou non - interdisant de poser l'acte ou prescrivant de remédier au défaut pour lequel il a été déclaré coupable d'une infraction.

Communication de renseignements

Lorsque, pour l'application de la Partie IV du Code, une personne est requise de communiquer des renseignements, le ministre du Travail peut en exiger la communication par un avis écrit à cet effet. La personne visée par l'avis doit fournir les renseignements requis dans le délai raisonnable ainsi spécifié.

Règlements

Le gouverneur en conseil détient le pouvoir général d'établir des règlements et de prendre toute mesure prévue expressément dans le Code de même que toute autre mesure en vue de l'application de la Partie IV. Des pouvoirs de réglementation sont, entre autres, expressément reconnus au gouverneur en conseil en ce qui concerne les comités d'hygiène et de sécurité et le représentant à l'hygiène et à la sécurité.

LES RÈGLEMENTS ADOPTÉS EN VERTU DU CODE CANADIEN DU TRAVAIL

Règlement du Canada sur les appareils de levage (DORS/79-401, (1979) 113 Gaz. Can. II 2075, modifié par DORS/80-670, (1980) 114 Gaz. Can. II 2856, par DORS/82-352, (1982) 116 Gaz. Can. II 1397 et par DORS/83-342, (1983) 117 Gaz. Can. II 1597)

Suivant ce règlement, un employeur ne peut construire, installer, faire fonctionner, modifier, inspecter ou vérifier un appareil de levage ou un dispositif de sécurité, que si, d'une part, la conception et d'autre part, la construction, l'installation, le mode de fonctionnement, la modification, l'inspection ou la vérification, selon le cas, de l'appareil ou du dispositif sont conformes aux exigences du Règlement et du Code de l'Association canadienne de normalisation concernant les appareils élévateurs. A cette fin, l'employeur doit faire en sorte que chaque appareil de levage ainsi que les dispositifs de sécurité qui y sont fixés soient inspectés et vérifiés par une personne qualifiée, avant d'être mis en service

après une modification importante et aussi souvent qu'il le faut pour s'assurer que leur utilisation ne présente aucun danger.

Aux fins de l'application du règlement, l'expression "appareil de levage" désigne un appareil mécanique fixe pour le transport de personnes ou de marchandises et comprend tout ascenseur, monte-plats ou escalier roulant, tels qu'ils sont définis dans le Code de l'Association canadienne de normalisation concernant les appareils élévateurs, ainsi que tout élévateur incliné, tapis roulant ou autre appareil semblable, mais ne comprend pas les monte-hommes.

Il est à noter que le Règlement ne s'applique pas à

- un convoyeur à courroie, à augets, à godets, à rouleaux ou tout autre convoyeur de type semblable;
- un appareil transportable de manutention d'empilage servant à déplacer des matériaux à destination ou en provenance des entrepôts et confiné à un étage;
- l'outillage servant à apporter des matériaux ou à les placer dans la position voulue;
- un monte-charge servant à soulever ou à abaisser des matériaux au moyen de crochets, d'élingues, ou d'autres attaches semblables, sans guides;
- un pont élévateur de graissage ou tout autre mécanisme semblable;
- un pont-levis;
- un appareil de levage ou un déverseur de wagons de chemin de fer; ou
- un convoyeur vertical qu'on ne peut faire fonctionner de l'intérieur de la cabine et qui n'est pas muni d'une plate-forme conçue pour recevoir une personne.

Règlement du Canada sur les charpentes provisoires (C.R.C. 1978, c. 1010 modifié par DORS/80-306, (1980) 114 Gaz. Can. II 1637 et par DORS/80-680, (1980) 114 Gaz. Can. II 2866)

Suivant ce règlement, il est interdit de mettre en place ou d'utiliser une charpente provisoire lorsqu'il est raisonnablement possible de mettre en place ou d'utiliser une charpente permanente. Lorsqu'une telle charpente est utilisée, l'employeur doit s'assurer que celle-ci ne présente aucun danger et qu'elle est utilisée comme il convient, c'est-à-dire d'une façon sûre. A cette fin, il doit s'assurer que tout employé tenu d'utiliser une charpente provisoire a reçu la formation voulue pour ce faire ainsi que des directives sur la façon de l'utiliser comme il convient et sans danger.

Quant à l'employé, il lui est interdit d'utiliser une charpente provisoire à moins qu'il n'ait été autorisé à le faire, qu'il n'ait reçu la formation et les directives voulues et qu'il n'ait préalablement fait une inspection visuelle de la charpente.

Règlement du Canada sur les chaudières et récipients soumis à une pression interne (DORS/79-399, (1979) 113 Gaz. Can. II 2069 modifié par DORS/80-665, (1980) 114 Gaz. Can. II 2851)

Ce règlement impose à l'employeur l'obligation de s'assurer que la conception, la construction, l'installation, le fonctionnement, l'inspection, la vérification et la réparation des chaudières, des récipients soumis à une pression interne et des réseaux de canalisation contenant un gaz, de la vapeur ou un liquide soient conformes à certaines normes décrites dans le Code de l'Association canadienne de normalisation.

Règlement sur les comités d'hygiène et de sécurité (DORS/78-559, (1978) 112 Gaz. can. II 2937)

Ce règlement fixe le nombre de membres des comités d'hygiène et de sécurité, détermine les modalités de désignation des représentants des travailleurs au sein du comité et en établit certaines règles de

fonctionnement.

Règlement du Canada sur les espaces clos (C.R.C. 1978, c. 996 modifié par DORS/80-667, (1980) 114 Gaz. Can. II 2853)

Sous réserve de toute exemption accordée par écrit par l'agent régional de sécurité, il est, conformément à ce règlement, interdit à un employeur de permettre à un employé de pénétrer dans un espace clos dangereux de même qu'à un employé de pénétrer dans un tel espace à moins que l'employé ne puisse le faire conformément au règlement et que l'espace clos dangereux n'ait un trou d'homme ou une autre ouverture qui permettra à l'employé de pénétrer à l'intérieur de toutes les parties accessibles dudit espace clos et d'en sortir sans risque lorsqu'il est revêtu de tout l'équipement protecteur ou de tout autre équipement que peut prescrire le règlement.

Le règlement prescrit également des normes en matière d'accès à un espace clos dangereux, du matériel de ventilation, d'air comprimé, d'inspection et d'entretien des lieux.

Constitue un espace clos dangereux au sens du règlement, un réservoir, un silo, un coffre, une cuve de traitement ou tout autre espace clos qui n'est pas conçu pour être occupé par des personnes, ni destiné à l'être, et à l'égard duquel il faut prendre des précautions spéciales afin d'assurer la sécurité de l'employé tenu d'y pénétrer.

Règlement du Canada sur les Enquêtes et les rapports sur les accidents (C.R.C. 1978, c. 993 modifié par DORS/80-664, (1980) 114 Gaz. Can. II 2850 et par DORS/82-772, (1982) 116 Gaz. Can. II 2816)

Ce règlement s'applique aux accidents qui arrivent ou aux conditions qui existent à un endroit de travail ou sur un lieu de travail et dont résulte:

- une lésion qui entraîne l'invalidité d'un employé;
- l'évanouissement d'un employé causé par une commotion électrique,

l'exposition à une atmosphère toxique ou à l'air vicié;
- la nécessité de recourir à des mesures de sauvetage, de réanimation ou à toute autre mesure d'urgence du même genre à prendre en cas d'accident;
- une explosion et aux autres accidents ou conditions au sujet desquels un agent régional de sécurité demande explicitement un rapport.

Il ne s'applique pas, toutefois, aux voitures, camions, remorques ou autres véhicules automobiles circulant sur les grandes routes.

Un employeur doit s'assurer dès qu'un tel accident survient ou qu'une telle condition se manifeste, qu'une enquête est emnée par une personne qualifiée de façon à permettre de déterminer la cause ou les causes de l'accident ou de la condition ainsi que les mesures nécessaires pour empêcher que l'accident ne se reproduise.

Règlement du Canada sur la lutte contre le bruit (C.R.C. 1978, c. 1006 modifié par DORS/80-676, (1980) 114 Gaz. Can. II 2862)
Ce règlement prescrit la norme à laquelle doit se conformer un employeur eu égard au niveau sonore auquel peut être exposé un employé sur un lieu de travail et précise les mesures à prendre lorsque l'employeur ne peut s'y conformer.

Le règlement confère également à l'agent de sécurité le pouvoir d'exiger qu'une enquête sur les niveaux sonores soit menée lorsqu'il est d'avis qu'un employé est exposé à des niveaux sonores qui peuvent porter atteinte à son acuité auditive.

Règlement du Canada sur la manutention des matériaux (C.R.C. 1978, c. 1004 modifié par DORS/80-302, (1980) 114 Gaz. Can. II 1627 et 3206, et par DORS/80-675, (1980) 114 Gaz. Can. II 2861)
Ce règlement impose généralement à l'employeur l'obligation de s'assurer, dans la mesure du possible, que tous les appareils de manu-

tention des matériaux, quais, planchers ou autres constructions que l'un de ses employés fait fonctionner ou utilise pour la manutention des matériaux conviennent aux fins pour lesquelles ils sont utilisés, ne présentent aucun danger, sont maintenus en état de fonctionnement et répondent aux exigences décrites dans le règlement. L'employeur doit aussi s'assurer que les conducteurs à son service possèdent la formation et les aptitudes physiques requises pour conduire de tels appareils et qu'ils connaissent bien la législation régissant les véhicules routiers dans toutes les provinces et les villes où ils doivent conduire des appareils mobiles sur les voies publiques dans l'exercice de leur fonction.

Ce règlement ne s'applique pas à la conduite ni à l'utilisation de véhicules automobiles sur les voies publiques.

Il impose également à l'employeur des obligations en matière de manutention manuelle et d'entreposage des matériaux.

Quant au conducteur d'un appareil de manutention des matériaux, il lui est interdit de faire fonctionner l'appareil qui lui est confié, d'une manière imprudente ou négligente ou de compromettre de quelque autre façon sa propre sécurité ou celle des autres employés. Il doit faire fonctionner son appareil selon la formation et les instructions données par l'employeur.

Le règlement sur la manutention des matériaux ne s'applique pas à la conduite ni à l'utilisation de véhicules automobiles sur les routes.

Règlement du Canada sur les mesures d'hygiène (DORS/79-891, (1979) 113 Gaz. Can. II 4401 modifié par DORS/80-679, (1980) 114 Gaz. Can. II 2865)

Ce règlement impose à l'employeur l'obligation générale de voir à la propreté et à la salubrité constantes des installations sanitaires, des locaux réservés au personnel et des aires de préparation des

aliments et de voir à ce que, dans la mesure du possible, les préposés à la manipulation des aliments ne soient pas atteints de maladies contagieuses.

L'employé qui se sert d'une installation sanitaire, d'un local réservé au personnel ou d'une aire de préparation des aliments doit, quant à lui, le faire de façon à en conserver la propreté et la salubrité.

D'une façon spécifique, ce règlement édicte des normes ayant trait à l'entretien des locaux, à la tuyauterie, aux lieux d'aisance, aux salles de toilettes et lavabos, aux douches et salles de douches, à la ventilation, à l'eau potable, au rangement des vêtements, au logement sur place, à la préparation, l'entreposage et le service des aliments et aux cantines.

Règlement du Canada sur les outils à main (C.R.C. 1978, c. 1002 modifié par DORS/80-073, (1980) 114 Gaz. Can. II 2859)

Conformément à ce règlement, l'employeur doit s'assurer, dans la mesure du possible, que tous les outils conçus pour être tenus et actionnés avec les mains ou par toute autre source d'énergie qu'utilisent ses employés, soient conçus et fabriqués de façon à ne présenter aucun danger dans toutes les circonstances où il servent aux usages auxquels ils sont destinés. Il doit s'assurer que ces outils sont utilisés de façon sécuritaire et suivant les bonnes pratiques de la sécurité du travail.

Ce règlement contient également des prescriptions relatives à l'inspection périodique des outils, à leur entretien de même qu'à leur transport et à leur rangement.

Règlement du Canada sur les premiers soins (C.R.C. 1978, c. 1001 modifié par DORS/80-301, (1980) 114 Gaz. Can. II 1625 et par DORS/80-672, (1980) 114 Gaz. Can. II 2858)

Toute personne qui subit une blessure au cours de son travail doit en faire rapport à un secouriste et au représentant de l'employeur en matière de sécurité. Quant à l'employeur, celui-ci doit faire en sorte que les premiers soins soient administrés au blessé sans tarder et faire rapport à l'agent régional de sécurité des blessures encourues.

D'une façon plus spécifique, l'employeur doit fournir la quantité et le type de matériel, d'instruments et d'équipement de premiers soins prescrits par la Loi sur les accidents du travail (L.R.Q., chap. A-3), ou prescrits par une norme qui corespond à de saines pratiques en matière de sécurité du travail et qui est approuvée par le directeur régional du ministère du Travail du Canada.

Le règlement oblige également l'employeur, lorsque le nombre des employés affectés à un poste de travail le justifie, à employer un secouriste qualifié et à fournir, à ses frais, à l'employé blessé un moyen de transport approprié pour se rendre à l'hôpital, chez le médecin ou à sa résidence.

Règlement du Canada sur la protection contre les dangers de l'électricité (C.R.C. 1978, c. 998 modifié par DORS/80-299, (1980) 114 Gaz. Can. II 1622 et par DORS/80-669, (1980) 114 Gaz. Can. II 2855)

Ce règlement édicte une série de normes en matière de conception, de construction et de modification d'installation éelctrique. L'expression installation électrique comprend tout équipement, dispositif, appareillage, filerie, conducteur, ensemble ou partie d'ensemble utilisé pour la production, la transformation, la distribution, l'emmagasinage, la régularisation, le mesurage ou l'utilisation d'énergie électrique dont "l'ampacité" et la tension présentent un danger pour l'employé.

Afin d'assurer la sécurité des employés, le règlement prévoit, selon les circonstances, la présence d'un surveillant de sécurité, l'utilisation d'outils et d'équipement particuliers ou le port d'équipements et de vêtements de protection individuels.

Règlement du Canada sur la protection contre l'incendie (C.R.C. 1978, c. 1000 modifié par DORS/80-300), (1980) 114 Gaz. Can. II 1624 et par DORS/80-671, (1980) 114 Gaz. Can. II 2857)

Selon ce règlement, un employeur doit s'assurer que le modèle, la construction et l'équipement d'un bâtiment où travaillent habituellement ses employés répondent aux normes de prévention et de protection contre les incendies prescrites par la loi de la province où se trouve l'édifice ou à toute autre norme établie suivant de bonnes pratiques de sécurité contre les incendies et approuvée par l'agent régional de sécurité.

Ce règlement prévoit également, pour certaines catégories d'édifices, l'établissement d'un plan d'évacuation en cas d'urgence, la nomination de gardiens responsables de son application et le déroulement, au moins une fois par an, d'un exercice en prévision des situations d'urgence.

Règlement du Canada sur la protection des machines (C.R.C. 1978, c. 1003 modifié par DORS/80-674, (198) 114 Gaz. Can. II 2860)

Conformément à ce règlement, l'employeur doit s'assurer, dans la mesure du possible, que toutes les machines utilisées par ses employés sont sécuritaires et ne nécessitent pas l'utilisation de protecteurs amovibles de machines, c'est-à-dire de dispositifs visant à empêcher une personne ou l'un de ses vêtements d'être happé par un élément de la machine ou assurant l'arrêt de la machine lorsque cette situation se présente.

L'employeur est tenu d'installer de tels protecteurs sur toutes les machines ou éléments de machines qui, sans eux, mettraient en danger

la sécurité d'un employé ou lorsqu'un agent de sécurité lui ordonne de le faire conformément à l'article 96 du Code canadien du travail.

Tous les protecteurs de machines doivent être conçus, fabriqués, installés, utilisés et entretenus conformément aux normes énoncées dans le règlement ou à une norme fondée sur une saine pratique de sécurité du travail et jugée acceptable par l'agent régional de sécurité.

Règlement du Canada sur la sécurité de l'éclairage (C.R.C. 1978, c. 1008 modifié par DORS/80-305, (1980) 114 Gaz. Can. II 1633 et par DORS/80-678, (1980) 114 Gaz. Can. II 2864)
Ce règlement oblige l'employeur à respecter certaines normes en matière d'éclairement des endroits normalement occupés par ses employés dans l'exécution de leur travail.

Il impose à l'employeur des obligations spécifiques en matière d'installation de système d'éclairage, de qualité et de quantité d'éclairement, de vérification des installations d'éclairage et d'éclairage de secours.

Règlement du Canada sur la sécurité des bâtiments (C.R.C. 1978, c. 995 modifié par DORS/80-297, (1980) 114 Gaz. Can. II 1617 et par DORS/80-666, (1980) 114 Gaz. Can. II 2852)
Suivant ce règlement, il est interdit à un employé d'utiliser et à un employeur de demander ou de permettre à un employé d'utiliser un bâtiment d'une façon qui puisse compromettre la sécurité ou la santé de cet employé ou celle d'autres employés.

D'une façon plus spécifique, ce règlement prescrit à l'employeur de respecter certaines normes en matière de construction, de transformation majeure ou de démolition de toute construction ou enceinte occupée ou destinée à être occupée par des employés. Les installations de chauffage, de ventilation et de climatisation utilisées

dans une telle construction ou enceinte doivent, elles aussi, être conformes à certaines normes.

Ce règlement comprend également des prescriptions concernant les portes et fenêtres, les ouvertures dans les planchers et les murs, les échelles, escaliers et plans inclinés, l'ordre, la propreté et l'entretien des lieux.

Règlement du Canada sur les substnaces dangereuses (C.R.C. 1978, c. 997 modifié par DORS/80-298, (1980) 114 Gaz. Can. II 1620 et DORS/80-668, (1980) 114 Gaz. Can. II 2854)

Ce règlement vise à restreindre l'utilisation ou à contrôler l'usage de toute substance qui, en raison de l'une ou l'autre de ses propriétés, peut présenter un danger pour la santé ou la sécurité de l'employé qui y est exposé.

A cette fin, l'employeur doit s'assurer que tous les employés, dont la sécurité ou la santé risque d'être compromise par l'exposition à une substance dangereuse ou à un dispositif émettant des radiations, soient mis au courant du danger que comporte cette exposition et soient renseignés et formés quant à la méthode à suivre pour réduire le plus possible les dangers et les mesures d'urgence à prendre en cas d'accidents causés par cette substance.

Le Règlement ne s'applique pas au transport de substances dangereuses sur les voies publiques.

Règlement sur les vêtements et l'équipement protecteurs (C.R.C. 1978, c. 1007 modifié par DORS/80-304, (1980) 114 Gaz. Can. II 1631, par DORS/80-667, (1980) 114 Gaz. Can. II 2863 et par DORS/81-732, (1981) 115 Gaz. Can. II 2809)

Conformément à ce règlement, un employeur doit, dans le cas où il n'est pas raisonnablement possible d'éliminer un danger du travail ou de contenir le danger dans des limites sûres et où le port ou

l'utilisation d'un équipement de protection individuel peut empêcher ou diminuer sensiblement la gravité de la blessure éventuelle, s'assurer que chaque employé exposé à un tel danger porte ou utilise cet équipement de la façon prescrite par le règlement.

A l'exception du casque protecteur et des chaussures de sécurité, l'employeur doit fournir, à ses frais, l'équipement de protection individuel prescrit par règlement. Il doit aussi veiller à ce que chacun de ses employés reçoive des directives et une formation relatives au fonctionnement, à l'utilisation et à l'entretien de tout équipement qu'il doit porter ou utiliser. Enfin, l'employeur doit s'assurer que l'équipement qu'il doit mettre à la disposition de ses employés soit entreposé, entretenu, inspecté et vérifié par une personne qualifiée de manière à ce que cet équipement soit en tout temps sûr et pleinement efficace.

Quant à l'employé, celui-ci ne peut entreprendre une tâche ou pénétrer dans un lieu de travail où le port ou l'utilisation d'un équipement de protection individuel est prescrit par le règlement à moins qu'il ne porte ou n'utilise cet équipement, qu'il n'ait reçu une formation ou des directives adéquates pour ce faire et que ledit équipement n'ait été visuellement inspecté.

Règlement du Canada sur la durée du service des conducteurs de véhicules automobiles (C.R.C. 1978, c. 1005 modifié par DORS/80-303, (1980) 114 Gaz. Can. II 1630 et par DORS/83-302, (1983) 117 Gaz. Can. II 1483)

Ce règlement s'applique aux transporteurs routiers et aux conducteurs de véhicules automobiles. L'expression transporteur routier désigne une personne qui exploite en location un ouvrage, une entreprise ou une affaire pour le transport de marchandises ou de passagers par véhicule automobile, entre un endroit situé dans une province et un endroit situé à l'extérieur de cette province, ou, pour le transport du courrier, n'importe où au Canada. Quant au conduc-

teur de véhicule automobile, celui-ci est défini comme la personne qui conduit un véhicule automobile à titre de transporteur routier, d'employé d'un transporteur routier, de sous-traitant d'un transporteur routier ou encore d'employé d'un sous-traitant d'un transporteur routier.

Le règlement vise essentiellement à obliger tous les transporteurs routiers ainsi que les conducteurs de véhicules automobiles à respecter certaines normes en matière d'heures de repos et de durée des heures de service.

Généralement parlant, le Règlement interdit à un conducteur de faire fonctionner un véhicule automobile et à un transporteur de permettre à un conducteur de faire fonctionner un tel véhicule si l'habileté ou les facultés du conducteur sont affectées par la fatigue, la maladie ou toute autre cause au point où il est dangereux pour lui de commencer ou de continuer à faire fonctionner le véhicule automobile.

Aux fins d'assurer la réalisation des objectifs poursuivis, le Règlement prescrit au conducteur de remplir une fiche journalière établissant ses périodes de travail et de repos, et au transporteur de s'assurer que les conducteurs qu'il emploie remplissent quotidiennement une telle fiche.

Signalons, enfin, que le Règlement ne s'applique pas lorsque le transport de marchandises ou de passagers s'effectue à des fins d'assistance en cas de tremblement de terre, d'inondation, d'incendie, de famine, de sécheresse, d'épidémie, de peste ou de tout autre désastre ou calamité.

AUTRES LOIS ET RÈGLEMENTS

Parmi les autres lois et règlements qui pourraient avoir une incidence sur la santé et la sécurité des travailleurs du secteur des aliments et boissons, signalons la Loi des aliments et drogues (S.R.C. 1970, chap. F-27) qui prescrit que nul ne doit fabriquer, préparer, conserver, empaqueter ou emmagasiner des aliments et boissons, pour la vente, dans des conditions non hygiéniques. Des normes relatives à l'hygiène sont contenues dans le Règlement des aliments et drogues (C.R.C. 1978, c. 870).

Quant à la Loi sur l'inspection des viandes (S.R.C. 1970, chap. M-7), celle-ci stipule que nul ne doit importer au Canada, ou envoyer ou transporter d'une province à une autre, des viandes qui ne soient conformes aux normes prescrites dans le Règlement sur l'inspection des viandes (C.R.C. 1978, c. 1032).

CONCLUSION

Le lecteur aura sûrement remarqué que la plupart des textes législatifs relatifs à la santé et à la sécurité du travail sont rédigés en fonction des sujets à couvrir plutôt qu'en fonction d'une approche sectorielle, ce qui a pour effet de rendre applicable à chacun des secteurs d'activité visés un nombre considérable de textes législatifs.

Il nous apparaît donc important de préciser que les résumés de ces textes législatifs que l'on retrouve au présent chapitre n'ont pas la prétention d'être exhaustifs ni de synthétiser tous les droits et obligations créés par ces législations. Ces résumés ont en fait pour objet de constituer un genre de table des matières de ces textes législatifs, en vue d'aiguiller le lecteur profane vers

les sujets qui l'intéressent ou le concernent.

Par conséquent, une consultation du texte législatif original s'avérera indispensable en cas d'étude le moindrement approfondie.

Le champ d'application des textes législatifs constitue également un élément intéressant à relever. En effet, il peut sembler assez surprenant au premier abord de retrouver certains règlements apparemment étrangers à un secteur d'activité. Il s'agit de règlements qui visent les tâches connexes susceptibles d'être effectuées plutôt que les activités principales du secteur.

Précisons de plus, pour rassurer le lecteur, que la détermination des règlements potentiellement applicables à un secteur d'activité donné à fait l'objet d'une vérification auprès des experts de la Direction de la programmation de la prévention étant donné que les Services juridiques ne se veulent pas une autorité en matière de techniques et de procédés de travail.

Nous espérons donc que ces quelques commentaires sauront faciliter au lecteur une bonne utilisation de ce chapitre.

ANNEXE

RÈGLEMENTS ÉTUDIÉS, MAIS NON RETENUS

Règlements adoptés en vetu des lois du Québec, examinés mais non retenus puisqu'ils ne traitent pas directement de la santé et de la sécurité du travail ou ne visent pas le secteur étudié.

RÈGLEMENTS ADOPTÉS EN VERTU DE LA LOI SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL (L.R.Q., chap. S-2.1)

- Règlement sur les associations sectorielles paritaires de santé et de sécurité du travail (R.R.Q., 1981, chap. S-2.1, r. 1, modifié par le Décret 582-83 du 23 mars 1983, par le Décret 47-83 du 12 janvier 1983, par le décret 1405-83 du 22 juin 1983 et par le Décret 1406-83 du 22 juin 1983).
- Règlement sur le certificat médical des ouvriers (R.R.Q., 1981, chap. S-2.1, r. 3).
- Règlement sur les chantiers maritimes (R.R.Q., 1981, chap. S-2.1, r. 4).
- Code de sécurité pour l'industrie du bois ouvré (R.R.Q., 1981, chap. S-2.1, r. 5).
- Code de sécurité pour les travaux de construction (R.R.Q., 1981, chap. S-2.1, r. 6, modifié par le Décret 749-83 du 13 avril 1983 et republié à la Gazette Officielle du Québec du 8 février 1984, p. 939).
- Règlement sur la coupe de la glace (R.R.Q., 1981, chap. S-2.1, r. 7).
- Règlement sur l'étaiement des coffrages à béton (R.R.Q., 1981, Chap. S-2.1, r. 10).
- Règlement sur la manutention et l'usage des explosifs (R.R.Q.,

1981, chap. S-2.1, r. 11).

- Règlement sur la mise en application des dispositions relatives aux accidents du travail et aux maladies professionnelles contenues dans l'Entente entre le Gouvernement du Québec et le Gouvernement de la République française en matière de sécurité sociale (R.R.Q., 1981, chap. S-2.1, r. 12).
- Règlement sur les postes d'appareils de sauvetage dans les mines (R.R.Q., 1981, chap. S-2.1, r. 13).
- Règlement sur la protection des ouvriers travaillant avec de l'air comprimé (R.R.Q., 1981, chap. S-2.1, r. 14).
- Règlement de régie interne de la Commission de la santé et de la sécurité du travail (R.R.Q., 1981, chap. S-2.1, r. 16, modifié par le Décret 1687-82 du 7 juillet 1982).
- Règles de preuve, de procédure et de pratique des bureaux de révision de la Commission de la santé et de la sécurité du travail (R.R.Q., 1981, chap. S-2.1, r. 17).
- Règlement sur le remboursement de certains frais occasionnés par une enquête ou une audition (R.R.Q., 1981, chap. S-2.1, r. 18).
- Règlement sur la salubrité et la sécurité du travail dans les mines et carrières (R.R.Q., 1981, chap. S-2.1, r. 19).
- Règlement sur la sécurité et l'hygiène dans les travaux de fonderie (R.R.Q., 1981, chap. S-2.1, r. 20).
- Règlement sur les travaux forestiers (R.R.Q., 1981, chap. S-2.1, r. 22).
- Règlement sur les services de santé au travail (Décret 1281-82 du 26 mai 1982, modifié par le Décret 748-83 du 13 asvril 1983).
- Règlement sur le programme de prévention (Décret 1282-82 du 26 mai 1982, modifié par le Décret 747-83 du 13 avril 1983).
- Règlement sur les comités de santé et de sécurité du travail (Décret 2025-83 du 28 septembre 1983).
- Règlement sur l'association paritaire pour la santé et la sécurité du travail dans le secteur de la construction (Décret 209-84 du 25 janvier 1984).

RÈGLEMENTS ADOPTÉS EN VERTU DE LA LOI SUR LES ACCIDENTS DU TRAVAIL (L.R.Q., chap. A-3).

Tous les règlements ont été examinés mais seul le Règlement sur les normes minimales de premiers secours et de premiers soins (Décret 1922-84 du 22 août 1984) a été retenu.

RÈGLEMENTS ADOPTÉS EN VERTU D'AUTRES LOIS

- Règlement sur les conditions sanitaires des campements industriels ou autres (R.R.Q., 1981, chap. Q-2, r. 3).
- Règlement sur les déchets solides (R.R.Q., 1981, chap. Q-2, r. 14, modifié par le Décret 195-82 du 27 janvier 1982 et le Décret 1075-84 du 9 mai 1984).
- Règlement sur les eaux souterraines (R.R.Q., 1981, chap. M-13, r. 3).